

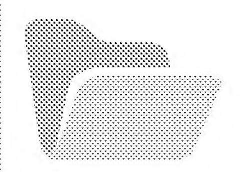
Versión en línea: ISSN 1688-0064 | Año CXVI - N° 30.615 - Montevideo, viernes 29 de enero de 2021

AVISOS

DOCUMENTOS

Editado por la **Dirección Nacional de Impresiones y Publicaciones Oficiales** - IM.P.O. | República Oriental del Uruguay | Av. 18 de Julio 1373, Montevideo, Uruguay / Tels. 2908 5042 / **www.impo.com.uy** / impo@impo.com.uy. | **Director General:** Dr. Juan Fernando Abellá Pereyra (jabella@impo.com.uy) | **Gerente General:** Cr. Héctor Tacón Ambroa (htacon@impo.com.uy) | **Directores de Área: Administración:** Cr. Mauricio Gargano (mgargano@impo.com.uy) – **Banco de datos:** Esc. Mónica Camerlati (mcamerlati@impo.com.uy) | **Producción Editorial:** Sr. Héctor López Millot (hlopez@impo.com.uy) | **Sectores: Contabilidad** (contabilidad@impo.com.uy) – **Ediciones Digitales** (edicionesdigitales@impo.com.uy) **Procesamiento** (procesamiento@impo.com.uy) – **Tesorería** (tesoreria@impo.com.uy) | **DEPARTAMENTOS: Auditoría** (auditoria@impo.com.uy) – **Comercial** (comercial@impo.com.uy, informaciones@impo.com.uy) – **Comunicación** (comunicacion@impo.com.uy) | **Gestión de Capital Humano** (gestionch@impo.com.uy) – **Gestión del Gasto** (gestiondelgasto@impo.com.uy) – **Secretaría** (secgeneral@impo.com.uy) | **Centro de Cómputos:** Datalogic Ingenieros S.R.L. (computos@impo.com.uy). | El **Diario Oficial** es miembro de la **Red de Diarios Oficiales Americanos**

Documentos



Los documentos publicados en esta edición, fueron recibidos los días 22, 25 y 27 de enero y publicados tal como fueron redactados por el órgano emisor.

PODER EJECUTIVO
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

1

Decreto 31/021

Apruébase el "Reglamento Nacional de Carnicerías" que regula la habilitación y funcionamiento de carnicerías y locales de venta al consumidor de carnes y derivados en todo el territorio nacional.

(324*R)

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Montevideo, 21 de Enero de 2021

VISTO: la necesidad de establecer las condiciones que contribuyan a garantizar la inocuidad para el consumo al por menor de carnes bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos en las carnicerías, de acuerdo a lo previsto en la Ley Nº 19.783, de 23 de agosto de 2019;

RESULTANDO: I) que por el numeral 6º del literal A) del artículo 3º del Decreto-Ley Nº 15.605, de 27 de julio de 1984, en la redacción dada por la Ley Nº 19.889, de 9 de julio de 2020, se asignó al Instituto Nacional de Carnes (INAC) la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor en todo el territorio nacional;

II) que el artículo 371 de la Ley Nº 19.889, derogó la Ley Nº 15.838, de 14 de noviembre de 1986, que disponía que la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor se encontraba a cargo del INAC en el Departamento de Montevideo, y a cargo de la Intendencia Departamental respectiva en el resto del país;

III) que el artículo 370 de la Ley Nº 19.889, dispone un plazo de ciento ochenta días contados a partir de su vigencia, para que los Gobiernos Departamentales remitan al INAC toda la información y documentación que conste a su cargo, relativas a los locales de carnicería y de venta al consumidor. Asimismo, dispone que durante dicho período la habilitación de los locales de carnicerías del interior de la República será de cada Gobierno Departamental;

IV) que, a su vez, conforme a lo dispuesto por el artículo 19 de la Ley Nº 9.202, de 12 de enero de 1934, la determinación de las condiciones que deben llenar los alimentos puestos en el comercio y las normas que fijen su calidad y pureza, así como la fiscalización y contralor de su cumplimiento, competen al Ministerio de Salud Pública (MSP), sin perjuicio de las correspondientes atribuciones departamentales y de la Dirección Nacional de Aduanas (DNA);

V) que las referidas condiciones de los alimentos se encuentran recogidas en la Sección 2º del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto Nº 315/994, de 5 de julio de 1994, en redacción sustituida por el Decreto Nº 110/995, de 24 de febrero de 1995, que regula los requisitos para la habilitación y funcionamiento de carnicerías, así como los de otorgamiento de la autorización y el funcionamiento de los sectores anexos a los locales de venta al público;

VI) que con fecha 11 de abril de 2019 en Montevideo, se celebró la 46º Sesión Plenaria del Congreso de Intendentes, donde se dictó la Resolución Nº 2 que aprobó por unanimidad el anteproyecto de ley referido a la inocuidad y transparencia en la comercialización de carnes y derivados en el territorio nacional;

VII) que con fecha 23 de agosto de 2019 se promulgó la Ley Nº 19.783, referida a la inocuidad y transparencia en la comercialización de carnes y derivados, cuyo artículo 3º dispone que *"sin perjuicio de las competencias del Poder Ejecutivo y los Gobiernos Departamentales en materia de inocuidad y de transparencia comercial entre empresas que comercialicen carnes y derivados, el Instituto Nacional de Carnes (INAC) quedará facultado para tomar las acciones necesarias que aseguren una aplicación uniforme de la reglamentación vigente en dichas materias, en todo el territorio nacional"*;

CONSIDERANDO: I) que se estima necesario que se proceda a la definición de las exigencias que garanticen, de manera uniforme en todo el territorio nacional, la inocuidad para el consumo de carnes bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos en las carnicerías;

II) que al efecto corresponde acompasar la regulación a la evolución de las formas de comercialización y a las transformaciones ocurridas en el campo de la tecnología;

III) que conforme al numeral 6 del literal A) del artículo 3º del Decreto-Ley Nº 15.605, de 27 de julio de 1984, en la redacción dada por la Ley Nº 19.889, corresponde aprobar el "protocolo de especificaciones técnicas", para regular la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor en todo el territorio nacional;

IV) que, en el mismo sentido, conforme el artículo 8º de la Ley Nº 19.783, de 23 de agosto de 2019, se encomendó al Poder Ejecutivo, con asesoramiento previo del Instituto Nacional de Carnes, la redacción de *"los protocolos técnicos a seguir por los órganos competentes en materia de habilitación y operaciones de locales de carnicerías, elaboración de productos cárnicos y transporte de carnes y derivados"*, así como la reglamentación de la propia Ley Nº 19.783;

ATENTO: a lo preceptuado por el artículo 168, numeral 4) de la Constitución de la República; en el artículo 19 de la Ley Nº 9.202, de 12 de enero de 1934; en el numeral 6º del literal A) del artículo 3º del Decreto-Ley Nº 15.605, de 27 de julio de 1984, con la modificación de la Ley Nº 19.889, de 9 de julio de 2020; en los artículos 3º y 8º de la Ley Nº 19.783, de 23 de agosto de 2019, y al artículo 5 de la Ley Nº 19.783 en la redacción dada por el artículo 368 la Ley Nº 19.889, de 9 de julio de 2020;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Apruébase el *"Reglamento Nacional de Carnicerías"* que regula la habilitación y funcionamiento de carnicerías y locales de venta al consumidor de carnes y derivados en todo el territorio nacional.

REGLAMENTO NACIONAL DE CARNICERÍAS

ÍNDICE

4 - Cámaras y unidades refrigeradas.-
5 - Equipamiento y maquinaria.-
6 - Condiciones de higiene y operación.-
7 - Condiciones del personal que opera la carnicería.-
8 - Fraccionamiento de productos chacinados y quesos.-
9 - Envasado en la carnicería.-
10 - Productos cárnicos destinados al consumo animal y no cárnicos.-
11 - Elaboraciones de productos cárnicos no industriales.-
12 - Cocción de carnes y derivados.-
13- Identificación del origen de las Carnes y Derivados.-
14 - Requisitos para habilitaciones.-
15 - Procedimientos de habilitación.-

1 - ALCANCE

1.1 Las condiciones locativas, operativas e higiénico sanitarias de las carnicerías, en todo el territorio nacional, deberán ajustarse a lo que determine la presente reglamentación.

2 - CARNICERÍA

2.1 A los efectos de este Reglamento, se entenderá por "Carnicería" todo aquel recinto habilitado por el INAC, en que se venda al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas, carne de las especies bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos aptos para consumo humano que sean provenientes de establecimientos habilitados (en adelante "Carnes y Derivados").

2.2 La carnicería podrá asumir dos modalidades:

2.2.1 Modalidad Corte. Se entiende por tal, la Carnicería que recibe Carnes y Derivados y puede realizar operaciones de fraccionamiento o desosado para su comercialización, así como realizar elaboraciones y cocciones previa habilitación. Esta modalidad habilita también para trabajar en modalidad expendio y podrá funcionar en forma independiente o como un sector dentro de un establecimiento comercial de grandes superficies.

2.2.2 Modalidad Expendio. Se entiende por tal, la Carnicería que recibe Carnes y Derivados envasados en origen, para su exhibición y venta, sin poder realizar operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado, salvo lo dispuesto en el capítulo 10. Esta modalidad podrá funcionar en forma independiente o como un sector dentro de autoservicios o bien en un establecimiento comercial de grandes superficies.

2.3 A los efectos del presente Reglamento se entiende por:

2.3.1 Establecimientos comerciales de grandes superficies: las definidas en la Ley Nº 17.188, de 20 de setiembre de 1999 modificada por la Ley Nº 17.657, de 17 de junio de 2003.

2.3.2 Autoservicio: aquel local de venta al por menor con un área total destinada a la exposición y venta al público menor a 200m2, que incluye la comercialización de alimentos entre otros artículos y el manejo de equipamiento de frío, dónde el consumidor elige y recoge personalmente los productos, disponiendo de una zona y personal de dedicación exclusiva para el cobro de la mercadería.

3 - CARACTERÍSTICAS DE LA CARNICERÍA

3.1 **Condiciones Generales**

3.1.1 La Carnicería no podrá tener comunicación directa con viviendas, comercios o espacios privados. Adicionalmente, la Carnicería en Modalidad Corte en un establecimiento comercial de grandes superficies no podrá tener comunicación directa con otros sectores.

3.1.2 El INAC determinará la necesidad de acceso independiente en la Carnicería para el ingreso de las Carnes y Derivados. En caso de que no se determine la necesidad de acceso independiente, el ingreso de Carnes y Derivados no podrá ocurrir simultáneamente con el ingreso de productos de otra índole.

3.2 **Áreas**

3.2.1 La Carnicería está integrada por el área de trabajo y el área de público. A los efectos de determinar las áreas correspondientes, no se computará el espacio ocupado por cámaras refrigeradas, depósitos de insumos, vestuarios, servicios higiénicos, ni los locales anexos (oficina, etc.).

3.2.1.1 Área de trabajo:

* En la modalidad Corte:

Es aquella destinada a las operaciones de manipulación (desosado y prolijeado de cortes, troceado, picado de carne, pesaje, etc) y de los productos permitidos para su comercialización, al desplazamiento del personal, así como, corredores, el espacio ocupado por equipos, maquinarias, mesas de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público.

* En la modalidad Expendio:

Es aquella destinada al desplazamiento del personal, así como el espacio ocupado por unidades refrigeradas y demás equipamiento, mesas de trabajo y mostradores de atención al público.

3.2.1.2 Área destinada al público.

Es aquella destinada a la circulación y permanencia del público, no incluida en el área de trabajo.

3.2.2. Áreas mínimas exigidas para las Carnicerías:

3.2.2.1. Carnicería de corte independiente: se establece un área mínima de 26 m2 (veintiséis metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 18 m2 (dieciocho metros cuadrados) para el área de trabajo.

3.2.2.2 Carnicería de expendio independiente: se establece un área mínima de 20 m2 (veinte metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 12 m2 (doce metros cuadrados) para el área de trabajo.

3.2.2.3 Carnicería de corte en un establecimiento comercial de grandes superficies: se establece un área de trabajo mínima de 18 m2 (dieciocho metros cuadrados).

3.2.2.4. Carnicería de expendio en autoservicio o en un establecimiento comercial de grandes superficies: se establece un área mínima de 12 m2 (doce metros cuadrados).

3.3 **Características Constructivas**.

3.3.1 La Carnicería será de construcción sólida y rígida. Deberá contar con un diseño que permita el correcto flujo de mercaderías, personas y residuos, así como el adecuado desarrollo de las operaciones que allí se realizan, minimizándose el riesgo de contaminación de los productos comercializados.

3.3.2 Todas las superficies deberán mantenerse en buen estado de conservación y reunirán las siguientes características constructivas:

a) Paredes. En la modalidad corte las paredes deberán ser de material liso, impermeable, resistente a la corrosión que permita una efectiva limpieza y desinfección. Las paredes del área de trabajo y de los sectores anexos deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 2 (dos) metros con material de color claro que cumpla con lo dispuesto anteriormente, debiendo contar con encuentros redondeados entre paredes y pisos, conformando ángulo sanitario. Cuando las operaciones de trabajo lo requieran el material deberá ser resistente a los impactos.

En la modalidad expendio, las paredes deberán ser de material liso, resistente a la corrosión que permita una efectiva limpieza y desinfección.

b) Pisos. Deberán ser de material no poroso, impermeable, de color claro y de fácil limpieza y desinfección, con una pendiente de 1,5% (uno con cinco por ciento) al 2% (dos por ciento) hacia la o las bocas de desagüe. En aquellas áreas donde se manipule carne o subproductos desvestidos podrán ser de material antideslizante y resistente a los impactos.

c) Techos. Podrán ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos, isopanel u otro material aprobado por la autoridad competente, que protejan adecuadamente de los factores climáticos, sean resistentes a la corrosión y lavables. La altura mínima de los locales será de 3 (tres) metros en el caso de la Carnicería en la modalidad corte y 2,50 (dos con cincuenta) metros en el caso de la Carnicería en modalidad expendio.

d) Cielorrasos. Cuando se construya cielorraso deberá ser rígido, lavable, resistente a la corrosión y estar perfectamente sellado para impedir el pasaje de humedad o suciedad, libre de óxido y desprendimientos.

e) Aberturas. Estarán construidas en materiales no porosos, impermeables y de fácil limpieza (metal, plástico, etc). Cuando se relacionen con el exterior, deberán asegurar su hermeticidad. Las aberturas de ventilación y acceso deberán contar con malla anti-insectos o cortina de aire. En la modalidad expendio se permitirá, además, el uso de maderas tratadas.

f) Pasajes y corredores. El ingreso de Carnes y Derivados se realizará a través de locales o pasajes con características constructivas y terminaciones según lo establecido en los numerales anteriores. Dichos pasajes se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y libre de objetos que interfieran con el recorrido de la mercadería.

Los pasajes y corredores en la modalidad corte tendrán un ancho mínimo de 1,20 (uno con veinte) metros y en la modalidad expendio tendrán un ancho mínimo de 0,90 (cero con noventa) metros.

g) Ventilación e iluminación. Deberán estar acondicionados de forma tal que la ventilación de los mismos quede asegurada. Donde existan equipos productores de calor o vapor, se instalarán facilidades para que éstos no constituyan un factor de alteración, como la generación de humedad y condensación en paredes y estructuras superiores, de manera de evitar el goteo y la potencial contaminación de los productos alimenticios.

Los sectores destinados al troceado, exposición, almacenamiento y venta de Carnes y Derivados, deberán contar con iluminación adecuada - natural o artificial - la cual no deberá alterar los colores naturales del producto.

La luminaria deberá contar con protecciones inastillables, salvo cuando se utilicen lámparas con tecnología inastillable.

3.4 **Instalaciones Sanitarias**

3.4.1 Abastecimiento de Agua. En la Carnicería deberá usarse agua potable proveniente de la red de distribución de la Administración de Obras Sanitarias del Estado (OSE). Toda otra fuente de abastecimiento de agua deberá contar con la aprobación de la autoridad competente.

La Carnicería que cuente con depósito de agua está obligada a realizar la limpieza y desinfección del mismo cada 6 (seis) meses, ajustándose a las condiciones que establezca la autoridad competente. En el caso en que el agua sea proveniente de pozo o de tanque se deberá acreditar la potabilidad de la misma a través de análisis (fisicoquímico y microbiológico) que deberán realizarse cada 6 (seis) meses.

Las instalaciones de suministro de agua (cañerías) deberán encontrarse en todo momento en buen estado de mantenimiento.

3.4.2 Evacuación. La instalación sanitaria deberá cumplir con las siguientes condiciones particulares:

a) permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión,
b) impedir el pasaje de olores y roedores a través de la red de evacuación y
c) presentar un buen estado de mantenimiento.

3.5 **Instalaciones eléctricas**

3.5.1 Las instalaciones eléctricas deberán contar con protección adecuada y presentar un buen estado de mantenimiento. Deberán estar adosadas a paredes o techos no permitiéndose cables colgantes, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.

3.6 **Servicios sanitarios y vestuarios**

3.6.1 La Carnicería deberá contar siempre con gabinete higiénico en correcto estado de funcionamiento, el cual no deberá tener comunicación directa con áreas donde se manipulan alimentos. A tales efectos, se exigirá al menos 1 (uno) cada 10 (diez) operarios. Deberá contar como mínimo con un inodoro (no se aceptará silla turca), un lavatorio con agua caliente y fría, dispensador de jabón líquido y toallas de papel de único uso o secador de aire caliente.

3.6.2 Asimismo, deberá contar con un área o vestuario con las instalaciones adecuadas para uso del personal y evitar el contacto entre la ropa de calle y la ropa de trabajo.

3.6.3 Las características constructivas de baños y vestuarios deberán cumplir con lo establecido en el numeral 3.3.

4 - CÁMARAS Y UNIDADES REFRIGERADAS

4.1 **Condiciones Generales**

4.1.1 La Carnicería deberá contar con instalación refrigerada para la conservación de los productos. El almacenamiento de Carnes y Derivados en dichas cámaras o unidades refrigeradas deberá ser de uso exclusivo de la Carnicería.

4.1.2 Las cámaras o unidades refrigeradas que sirvan a la Carnicería deberán estar vinculadas directamente con la Carnicería.

4.2 **Definiciones**

4.2.1 Cámara o unidad refrigerada: instalación destinada a la aplicación del frío como método de conservación de las Carnes y Derivados, así como otros productos perecederos, almacenados en ellas.

4.2.2 Cámara de conservación de productos enfriados: recinto que cuenta con equipamiento frigorífico adecuado y está destinado a conservar los productos almacenados en él a una temperatura entre -1ºC (un grado celsius bajo cero) y 4ºC (cuatro grados celsius) medida en el centro del producto.

4.2.3 Cámara de conservación de productos congelados: recinto que cuenta con equipamiento frigorífico adecuado y está destinado a conservar los productos almacenados en él a una temperatura no mayor de -18ºC (dieciocho grados celsius bajo cero) en el centro del producto.

4.2.4 Unidad de conservación o exhibición de productos enfriados: equipo capaz de mantener los productos a una temperatura entre -1ºC (un grado celsius bajo cero) y 4ºC (cuatro grados celsius) en el centro del producto (vitrinas refrigeradas, islas, exhibidores verticales u horizontales, etc.).

4.2.5 Unidad de conservación o exhibición de productos congelados: equipo capaz de mantener los productos a una temperatura no mayor de -18ºC (dieciocho grados celsius bajo cero) en el centro del producto (freezers verticales y horizontales, islas, etc.).

4.3 **Características de las cámaras refrigeradas, corredores y antecámaras**

4.3.1 Corredores y antecámaras. El ancho de los corredores deberá tener un mínimo de 1,20 (uno con veinte) metros y permitir la correcta circulación del personal y la manipulación de productos, evitándose el contacto de éstos con las paredes y equipos.

El nivel general de los pisos exteriores será inferior al nivel de los pisos de las cámaras, para evitar el pasaje de líquidos a éstas.

Las características constructivas y de terminaciones, serán las mismas que se indican para las cámaras.

4.3.2 Pisos. Los pisos se terminarán con materiales que reúnan las siguientes características:

a) adecuada resistencia mecánica,
b) estables a las temperaturas normales de trabajo de la cámara y a las variaciones de la misma,
c) de color claro,
d) de fácil limpieza y desinfección,
e) no porosos,
f) impermeables y
g) antideslizantes.

Los pisos tendrán una pendiente entre 1,5% (uno y medio por ciento) y 2% (dos por ciento) hacia la puerta de la cámara. El desagüe de la cámara se ubicará contiguo a la puerta, del lado exterior de la misma.

4.3.3 Paredes, columnas y cielorrasos. Los materiales de terminación para estos casos serán:

a) de adecuada resistencia mecánica,
b) con mínima cantidad de juntas,
c) estables a las temperaturas normales de trabajo del local y a las variaciones de temperatura,
d) de fácil limpieza y desinfección,
e) no porosos,
f) impermeables y
g) de colores claros, preferentemente blanco.

Cuando se trate de paneles prefabricados, dado que en general éstos no poseen una adecuada resistencia mecánica, deberán instalarse barreras protectoras.

4.3.4 Ángulos sanitarios. Todas las intersecciones entre paredes, columnas y pisos serán redondeadas, conformando ángulos sanitarios.

En caso de colocarse zócalos sanitarios deberán ser de material inoxidable y cumplir con los mismos requerimientos que el material del piso.

4.3.5 Puertas. Serán de hoja llena, con un coeficiente de aislación similar al de las paredes. Tendrán revestimiento total de material impermeable, libre de juntas, no poroso, de fácil limpieza y desinfección.

El sistema de cierre utilizado deberá ser hermético y asegurar en todo momento una fácil y rápida apertura, tanto desde el exterior como desde el interior de la cámara.

Los marcos tendrán características constructivas y de terminación similares a las indicadas para las puertas. En el caso de las cámaras para almacenamiento de productos congelados, los marcos serán calefaccionados a fin de evitar la formación de hielo entre éstos y la puerta. Cuando el calefaccionado sea de tipo eléctrico, deberá estar alimentado por una red de tensión inferior a los 50V (cincuenta voltios).

4.3.6 Rieles. En el caso de estar las cámaras equipadas con rieles, éstos se instalarán a una distancia mínima entre sí de 0,50 (cero con cincuenta) metros y se hallarán a no menos de 0,50 (cero con cincuenta) metros de las paredes, equipos de frío, columnas, estanterías, etc. Se colocarán de forma tal que la distancia entre el riel y el piso sea superior o igual a 2 (dos) metros, medido en su cara superior. Los productos colgados deberán estar separados del piso como mínimo 0,30 (cero con treinta) metros. Los rieles deberán mantenerse libres de pinturas o cualquier material de cobertura que pueda desprenderse y deteriore la calidad general del producto o su envase.

4.3.7 Estanterías y otras estructuras para acondicionamiento del

producto. Tendrán terminaciones de similares características a las indicadas para las paredes, puertas, etc. y serán de diseño tal que permitan mantener el producto a distancias mayores de 0,30 (cero con treinta) metros del piso y 0,20 (cero con veinte) metros de paredes, columnas, etc. No se permitirá que exista goteo del producto colgado en la cámara sobre el producto colocado en las estanterías, soportes, etc., ni el goteo de un estante sobre otro.

4.3.8 Control de temperatura. Todas las cámaras tendrán un sistema de medición de temperatura que permita su verificación en cualquier momento. El titular de la Carnicería tendrá la carga de garantizar que el sensor de temperatura se encuentre en el punto más caliente de la cámara y que la medida sea representativa de la temperatura real de la misma.

4.3.9 El INAC podrá requerir la instalación de dispositivos tecnológicos con conexión remota.

4.3.10 Aislación. Debe instalarse en forma tal que se logre una perfecta continuidad, evitando "puentes térmicos". El material aislante no debe ser alterado por los materiales adyacentes que conforman el cerramiento ni alterar las características de éstos.

En las cámaras de conservación de congelado se deberá prever un sistema que evite el congelado del suelo.

4.3.11 Barrera de vapor. Toda la aislación estará protegida por una "barrera de vapor", la cual debe ser continua. El material empleado en su construcción debe ser impermeable al vapor de agua y no presentará incompatibilidad con la aislación y materiales adyacentes.

4.3.12 Iluminación. Las luminarias a utilizar deberán ser de tipo hermético (a prueba de agua) y contar con protecciones inastillables, a excepción de utilizarse luminaria con tecnología no astillable. El encendido de las mismas se realizará desde el exterior y en ningún caso modificarán el color del producto.

Los niveles lumínicos mínimos serán, para corredores, antecámaras y cámaras, de 50 (cincuenta) lux, medidos en el centro del local y a 1 (uno) metro del piso.

4.3.13 Equipamiento refrigerado. Estará diseñado y construido con materiales que no provoquen la contaminación o deterioro del producto. Las unidades evaporadoras contarán con bandejas colectoras provistas de desagües para asegurar la evacuación del agua de descongelado. Los desagües serán entubados y saldrán fuera de la cámara frigorífica.

El sistema de refrigeración estará diseñado de forma tal que se logren las temperaturas indicadas anteriormente y las siguientes condiciones de humedad relativa:

a) productos enfriados: 85% (ochenta y cinco por ciento) a 90% (noventa por ciento).
b) productos congelados: 90% (noventa por ciento) a 95% (noventa y cinco por ciento)

La capacidad locativa del sector frío debe estar acorde con la capacidad del sistema frigorífico.

4.3.14 Operativa. No se podrá desconectar la energía eléctrica de las cámaras conservadoras mientras contengan productos.

4.3.15 Coexistencia de productos. Las cámaras que se utilicen para almacenar Carnes y Derivados deberán ser exclusivas para dichos productos, salvo las excepciones que expresamente se establecen en el presente Reglamento.

Únicamente se admitirá la coexistencia de productos enfriados y congelados en cámaras de enfriado cuando se esté realizando un proceso de descongelado.

Los otros productos alimenticios autorizados, según la lista que determine el INAC, a comercializar en las carnicerías que requieran conservación en frío, deberán disponerse en cámaras de enfriado independientes.

En las cámaras de congelado se podrá almacenar Carnes y Derivados y otros productos alimenticios autorizados, según la lista que determine el INAC, siempre y cuando cuenten con envase primario.

En el caso que se pretenda realizar el almacenamiento simultáneo de carnes, menudencias y subproductos comestibles con chacinados, todos deberán contar con envase primario, o bien estar en cámaras separadas. Los productos deben estar dispuestos de forma tal que no entren en contacto entre sí, mediante separación física o bien disponiendo los productos en su envase primario, en recipientes como ser bins, bateas, bandejas, entre otros. No se podrán colocar debajo de medias reses, canales, cuartos y cortes primarios aun cuando estos estén contenidos en un envase primario.

No podrán coexistir en cámaras refrigeradas envases secundarios provenientes del exterior de la Carnicería, con Carnes y Derivados desvestidos.

4.3.16 Colocación de productos. No se permitirá la colocación de bandejas, bolsas, cajones, bateas, etc., con productos, sobre el piso de la cámara.

4.4 **Características de las unidades refrigeradas**

4.4.1 Estarán diseñadas y construidas con materiales que no provoquen contaminación o deterioro de los productos. Los materiales serán:

a) inertes al contacto con el producto,
b) de adecuada resistencia mecánica,
c) mínima cantidad de juntas,
d) estables a la temperatura normal de trabajo y a las variaciones de temperatura,
e) de fácil limpieza y desinfección,
f) no porosos,
g) impermeables y
h) de colores claros, preferentemente blanco.

4.4.2 En el caso de exhibirse Carnes y Derivados desvestidos, las unidades refrigeradas deberán ser cerradas del lado del público.

4.4.3 Iluminación. La iluminación de dichas unidades no modificará el color del producto.

Las luminarias contarán con protección para evitar la rotura y caída de las lámparas allí contenidas o se utilizará tecnología no astillable.

4.4.4 Desagüe. La zona donde se ubica el producto tendrá pendiente y desagüe apropiados para la eliminación de los líquidos que se produzcan durante su utilización y para canalizar el agua de lavado de las unidades refrigeradas.

4.4.5 Control de temperatura. Las unidades refrigeradas deberán tener un sistema de medición de temperatura que permita su verificación en cualquier momento.

El sensor de temperatura se instalará en el punto más caliente de la zona donde se ubican los productos.

4.4.6 Funcionamiento. No se podrá desconectar la energía eléctrica de las unidades refrigeradas mientras contengan productos.

Se deberán mantener las unidades refrigeradas en perfectas condiciones de higiene. Los productos deberán colocarse en forma ordenada y permitir una correcta gestión de los mismos. La colocación de los productos en las unidades refrigeradas deberá ser tal que permita la evacuación inmediata de los líquidos que se produzcan durante su exhibición.

No se superará la capacidad de carga de producto aconsejada por el fabricante.

Las unidades de conservación de productos enfriados serán de uso exclusivo para almacenar Carnes y Derivados.

Se podrán colocar productos congelados en una unidad conservadora de productos enfriados siempre y cuando se indique claramente al consumidor que se trata de un producto en proceso de descongelado.

No podrán coexistir en unidades refrigeradas envases secundarios provenientes del exterior de la Carnicería con Carnes y Derivados desvestidos.

Las unidades refrigeradas de productos congelados se destinarán únicamente a mantener estos productos, no pudiéndose realizar el proceso de congelado en ellos.

Luego del descongelado de un producto, el mismo no podrá ser congelado nuevamente.

4.4.7 Cámaras de Maduración en Seco. Las cámaras o unidades refrigeradas destinadas para la maduración de las carnes por más de 15 días corridos deberán ser exclusivas a tales fines y con vista al público. Las cámaras deberán disponer de equipamiento que indique temperatura y humedad relativa. La temperatura, humedad relativa y fecha de inicio del proceso de maduración deberán exhibirse al público.

4.4.8 Las condiciones de maduración deberán cumplir con los siguientes rangos de especificaciones:

a. temperatura -1ºC (un grado celsius bajo cero) a 4ºC (cuatro grados celsius),
b. humedad relativa menor o igual a 85% (ochenta y cinco por ciento) y,
c. velocidad de aire mayor o igual 0,5 (cero con cinco) metros/segundo.

5 - EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA

5.1 La Carnicería deberá equiparse con cámaras o unidades refrigeradas.

5.2 Las Carnicerías independientes y aquellas en establecimiento comercial de grandes superficies en modalidad corte deberán contar como mínimo con el siguiente equipamiento: mesas/mesada, bandejas, pileta lavamanos con agua caliente/fría y jabonera fija dispensadora de jabón líquido y toallas de papel de único uso/ secador de aire caliente. Las Carnicerías de expendio en autoservicio o establecimiento comercial en grandes superficies podrán incorporar el equipamiento descripto en el presente numeral cumpliendo los requisitos establecidos.

5.2.1 Mesas y mesadas. Las mesas y mesadas en contacto con alimentos tendrán la parte superior de acero inoxidable o de material liso no absorbente, resistente a la corrosión, de color claro, libre de pintura, de fácil limpieza y desinfección. En el caso de mesadas empotradas, el diseño deberá contemplar una unión mesada-pared que facilite la limpieza y no permita la acumulación de suciedad.

5.2.2. Bandejas. Deberán ser de acero inoxidable o de material liso de fácil limpieza y desinfección. Serán adecuadas aquellas bandejas de ángulos curvos.

5.2.3 Lavamanos. El área de trabajo deberá contar, como mínimo, con un lavamanos independiente de la pileta de lavado de utensilios, con accionamiento no manual o mono comando, agua caliente/fría y jabonera fija dispensadora de jabón líquido. Adicionalmente, deberá contar con un dispensador con desinfectante para manos. En el caso de carnicerías de corte, deberá existir al menos un lavamanos cada 10 (diez) operarios.

5.2.4 Sistema de secado de manos. El área de trabajo debe contar como mínimo con un dispensador de toallas de papel de único uso o secador de aire caliente.

5.3 Todo equipo que implique la utilización de agua deberá contar con desagüe entubado, evitándose el derrame libre de líquido sobre el piso y las posibles salpicaduras.

5.4 En el caso de contar con el siguiente equipamiento, la Carnicería deberá cumplir los requisitos establecidos en el presente:

5.4.1 Estanterías. Las estanterías o rejillas de soporte ubicadas en el área de trabajo o cámara deberán construirse en acero inoxidable o en materiales no porosos, impermeables, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección, no serán aptas las terminaciones en base a pinturas de ningún tipo.

5.4.2 Cajones y Bateas. Deberán ser de material liso, de fácil limpieza y desinfección, sin poder estar apoyadas en el piso. Serán adecuadas aquellas bateas de ángulos curvos.

5.4.3 Carros de transporte de mercadería. En caso de contar con carros de transporte de Carnes y Derivados, serán de acero inoxidable o de material liso, impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección. Contarán con la mínima cantidad de juntas posibles, siendo más adecuados los ángulos redondeados. Deberán estar en perfectas condiciones de conservación, claramente identificados y ser de uso exclusivo para la Carnicería.

5.4.4 Rieles y gancheras. Deberán ser de material inoxidable o hierro pulido y exento de toda pintura. Los rieles en el área de trabajo se colocarán en forma tal que la distancia con el piso sea superior o igual a 2 (dos) metros medido en su cara superior y logren una distancia de 0,30 (cero con treinta) metros entre el piso y el producto colgado.

Los rieles deberán ubicarse a una distancia mínima de 0,50 (cero con cincuenta) metros de la pared y las gancheras a una distancia mínima de 0,30 (cero con treinta) metros de la pared evitando el contacto entre el producto y la misma.

Las estructuras de soporte, rieles y gancheras deberán estar exentas de desprendimiento y óxido.

5.4.5 Roldanas y ganchos. Serán de material inoxidable o hierro pulido y exento de toda pintura.

5.4.6 Pileta de lavado de utensilios. Para el lavado de utensilios se deberá contar con una pileta de dimensiones adecuadas que permita el correcto procedimiento de higiene de los mismos. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y contar con agua caliente/fría.

5.4.7 Picadora de Carne. La picadora deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. La picadora deberá estar exenta de óxido y pintura interior. En caso de utilizarse pintura en la superficie exterior de la picadora deberá ser lavable y de uso alimentario, pudiendo colocarse previamente una pintura antióxido.

Tendrá una estructura que habilite un práctico desmontaje de sus piezas, incluyendo el protector de manos, de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

El émbolo a utilizarse deberá ser de material liso de fácil limpieza y desinfección. No podrá ser de madera.

5.4.8 Tiernizadora de Carne. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, estar exenta de óxido y pintura interior. En caso de utilizarse pintura en la superficie exterior de la tiernizadora deberá ser lavable y de uso alimentario. Se podrá colocar previamente una pintura antióxido.

Tendrá una estructura que habilite un práctico desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

5.4.9 Sierra eléctrica. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, exenta de óxido. En caso de utilizarse pintura en cualquiera de las partes estructurales de la sierra que no tengan contacto con el producto, deberá ser lavable y de uso alimentario, pudiendo colocarse previamente una pintura antióxido.

Tendrá una estructura que habilite un práctico desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección. La guía de la sierra deberá ser de material liso, no absorbente, fácilmente lavable, no aceptándose guía de madera.

5.4.10 Cortadora de Carne. Deberá ser de uso exclusivo para carne. Será de acero inoxidable o de material liso, no absorbente y tendrá una estructura que habilite el desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

5.4.11 Elevador de Carga. Las superficies serán de material no poroso, impermeable, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión. En caso de presentar rieles y gancheras deberán cumplir con lo establecido en el numeral 5.1.4.

5.4.12 Utensilios. Deberán ser de material liso, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, sin madera en su estructura.

5.4.13 Cuchillos, chairas y ganchos de mano. Deberán ser, en su totalidad, de material liso y de fácil limpieza y desinfección. Deberán estar libres de grietas o marcas en sus mangos.

5.4.14 Sierras manuales. Deberán ser construidas en material liso y de fácil limpieza y desinfección, sin mango de madera.

5.4.15 Tablas. Deberán ser desmontables, de material liso, de fácil limpieza y desinfección, de color claro. Deberán conservarse sin grietas. Se prohíbe el uso de tablas de madera.

6 - CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACIÓN

6.1 Se deberán implementar "Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización" (POES) que aseguren una limpieza y desinfección eficaz. Asimismo, todas las operaciones deberán realizarse cumpliendo con lo establecido en un manual de "Buenas Prácticas de Manufactura" (BPM).

6.2 En ambos casos, se podrán utilizar manuales brindados por INAC o manuales elaborados por la empresa, aprobados por el INAC.

6.3 En ningún caso, se permitirá la acumulación excesiva o desordenada de productos ni de envases dentro de la Carnicería que comprometan las buenas prácticas de funcionamiento.

6.4 La Carnicería deberá funcionar en perfectas condiciones de higiene y los equipamientos serán mantenidos en perfecto estado de conservación.

6.5 No se permitirá la existencia de animales ni vegetales vivos en la Carnicería.

6.6 Los residuos se dispondrán en un recipiente de material liso, de fácil limpieza y desinfección, con tapa y pedal, debidamente identificado con la leyenda "RESIDUOS". Se ubicará en un sector definido en el plano de habilitación.

6.7 Los productos químicos (productos de limpieza y productos utilizados en el control de plagas) deben mantenerse separados y guardados en un lugar destinado a tal fin, de forma de evitar la contaminación de los alimentos.

6.8 Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo y contar con un plan de control de plagas integral y eficaz. Los productos químicos y técnicas aplicadas al control de plagas deberán tener la aprobación de las autoridades competentes.

6.9 El mantenimiento de la cadena de frío de Carnes y Derivados deberá estar asegurado en todo el circuito comercial, debiendo la Carnicería garantizarla desde la recepción hasta la expedición de los productos.

6.10 Las Carnes y Derivados podrán permanecer a temperatura ambiente sólo el tiempo necesario para su troceado. Sólo se permitirá

la exhibición de canales, cuartos, trozos, cortes, etc., cuando estén aislados del público y a una temperatura inferior o igual a 4ºC (cuatro grados celsius) medidos en el centro de los mismos.

7 -CONDICIONES DEL PERSONAL QUE OPERA EN LA CARNICERÍA

7.1 El personal de la Carnicería, cualquiera sea su función o actividad, deberá reunir los siguientes requisitos:

a) Carné de salud. Vigente y expedido por una institución autorizada por el Ministerio de Salud Pública. El personal inspectivo podrá solicitar su exhibición toda vez que lo considere necesario.

b) Formación. Acreditar contar con formación técnica en manipulación de alimentos.

c) Estado de salud. No podrán trabajar personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas o que se transmitan por contacto con el alimento o con afecciones de la piel. En caso de sospecha, deberán abandonar el área de trabajo y no podrán reintegrarse hasta tanto se haya verificado su adecuado estado de salud. Podrán trabajar aquellos que habiendo sufrido heridas, luzcan vendajes debidamente protegidos por envolturas impermeables que cubran totalmente la zona afectada.

d) Higiene personal. Deberá presentarse en buenas condiciones de aseo, con especial atención de las manos, las que deberán lavarse toda vez que sea necesario, para evitar ensuciar o contaminar los productos. No se permitirán uñas largas. No se practicarán hábitos antihigiénicos.

7.2 INAC elaborará un plan de formación técnica para el personal de la Carnicería. El plan determinará los contenidos, entidades competentes a impartir los cursos, criterios de evaluación, entre otros. La capacitación resultante de dicho plan será obligatoria en las condiciones que establezca el INAC.

7.3 Todo operario deberá poseer vestimenta de color claro (pantalón, blusa, campera de tela o delantal de material impermeable y gorro) que cubra la ropa que se usa debajo y calzado de color blanco. La indumentaria deberá presentarse al comienzo de cada jornada de trabajo, en perfectas condiciones de conservación y aseo.

8 - FRACCIONAMIENTO DE PRODUCTOS CHACINADOS Y QUESOS

8.1 La Carnicería podrá fraccionar a la vista del cliente y comercializar productos chacinados, quesos envasados herméticamente en origen y quesos de horma, que deberán provenir de establecimientos habilitados por la autoridad competente y estar debidamente registrados, ajustándose a lo dispuesto en el presente capítulo.

8.2 La Carnicería estará autorizada a fraccionar una vez realizada la comunicación al INAC. Asimismo, deberá comunicar la baja de la actividad al INAC.

8.3 El sector de fraccionamiento de productos deberá estar claramente delimitado. Se deberá destinar un área de trabajo mínima complementaria de 2,5 (dos con cinco) metros cuadrados, la que no podrá superar el 25% (veinticinco por ciento) del área de trabajo.

8.4 Equipamiento e Instalaciones. Se deberá contar con instalaciones independientes y equipamiento exclusivo que no sea utilizado en otros sectores de la Carnicería. El equipamiento mínimo consistirá en:

a) unidades refrigeradas de exposición o conservación,
b) balanza,
c) máquina cortadora de fiambre a la vista del cliente,
d) sector de empaque y expedición y
e) utensilios exclusivos para el sector.

8.5 Operativa. La temperatura de conservación de los productos deberá cumplir en todas las etapas de su comercialización los rangos indicados en el rótulo o etiqueta de origen.

8.6 Envasado. El envasado deberá realizarse conforme lo dispuesto en el numeral 9.2.

9 - ENVASADO EN LA CARNICERÍA

9.1 La Carnicería podrá envasar Carnes y Derivados, productos elaborados y cocidos en el propio local, debiendo ajustarse a lo establecido en el presente capítulo.

9.2 Los productos deberán ser envasados utilizando únicamente envases de materiales de uso alimentario (bolsas de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno cristal o láminas multicapas, así como bandejas de poliestireno de alto impacto o poliestireno expandido, etc.). No se aceptará la utilización de envases plásticos fabricados con materiales recuperados.

9.3 En caso que La Carnicería envase productos fuera de la vista del cliente, deberá cumplir con las siguientes disposiciones:

a) el plazo de vida útil del producto será de 48 (cuarenta y ocho) horas máximo, contado desde la fecha de envasado.

b) sin perjuicio de los demás requisitos exigidos por el Reglamento Bromatológico Nacional, indicar claramente mediante el etiquetado, rotulado o cualquier medio fehaciente, los siguientes datos como mínimo: denominación social y demás datos identificatorios, número de inscripción del Registros Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC), denominación del producto, país de origen del producto, fecha de envasado, fecha de vencimiento e ingredientes en los casos de elaboraciones y cocciones.

9.4 Los productos envasados deberán exhibirse en unidades refrigeradas independientes de exposición, manteniendo los requisitos de conservación si correspondiere. No se admitirá la exposición de los productos envasados sobre vitrinas.

9.5 Los productos que hayan sido envasados en la Carnicería no se podrán ser reenvasados.

10 - PRODUCTOS CÁRNICOS DESTINADOS AL CONSUMO ANIMAL Y PRODUCTOS NO CÁRNICOS

10.1 **Definiciones**

10.1.1 Sin perjuicio de lo establecido en el numeral 2.1 del presente Reglamento, la Carnicería independiente en las modalidades de corte y expendio podrán comercializar productos cárnicos no aptos para consumo humano destinados al consumo animal (en adelante "Productos Destinados al Consumo Animal") y productos no cárnicos alimenticios, y adicionalmente, la Carnicería independiente en modalidad expendio podrá comercializar productos y artículos no alimenticios, ajustándose a las normas del presente capítulo.

10.1.2 Previo a iniciar la comercialización, la Carnicería deberá comunicarlo al INAC para su registro. No será necesaria autorización expresa del INAC.

10.1.3 Los productos no cárnicos alimenticios deberán cumplir simultáneamente los siguientes requisitos:

a) apto para consumo humano,
b) envasados herméticamente en origen y
c) en envases iguales o inferiores a los litros o kilos que defina el INAC.

10.1.4 Los Productos Destinados al Consumo Animal deberán cumplir simultáneamente los siguientes requisitos:

a) envasados herméticamente en origen,
b) en envases iguales o inferiores a los litros o kilos que defina el INAC,
c) contener al menos un producto cárnico en su composición.

10.1.5 Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos comercializados en la Carnicería independiente deberán cumplir lo dispuesto en sus respectivas normativas.

10.2 **Especificaciones del Área**

10.2.1 Cuando se comercialicen Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos, se destinará para ello un sector claramente delimitado dentro del sector de público. Se permitirá un área máxima que no supere el 30% (treinta por ciento) del sector de público.

10.2.2 La exhibición de los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos deberá realizarse mediante estanterías, vitrinas o medios móviles que aseguren la exposición del piso para su limpieza. Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos no podrán estar en contacto con el piso del local. Tampoco se permitirá la exposición de los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos sobre vitrinas.

10.2.3 En ningún caso se permitirá la acumulación excesiva o desordenada de Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos dentro del comercio que comprometan las buenas prácticas de funcionamiento y limpieza. Tampoco se admitirá la acumulación de envases (cajones, cajas, etc.) dentro de la Carnicería.

10.2.4 Para los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios que lo requieran, se admitirá la instalación de góndolas, vitrinas refrigeradas o vitrinas de congelado.

10.3 **Condiciones para la comercialización de Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios en la Carnicería independiente**.

10.3.1 Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios deberán provenir de establecimientos autorizados por las autoridades competentes y cumplir los requisitos a que se refieren los siguientes numerales.

10.3.2 Queda prohibido el fraccionamiento de los Productos

Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios que se comercialicen en la Carnicería, salvo lo establecido en el numeral 8.1.

10.3.3 Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios deberán estar envasados herméticamente y rotulados de acuerdo con la normativa vigente en la materia. La condición de conservación de los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios deberá mantenerse acorde a lo indicado en el rótulo o etiqueta, en todas sus etapas de comercialización.

10.3.4 En ningún caso, se podrá congelar Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios que se han recibido enfriados, ni descongelar los que se han recibido congelados.

10.3.5 La exhibición de productos no cárnicos alimenticios enfriados se realizará en unidades refrigeradas diferentes de las que se emplean para Carnes y Derivados y alimentos cocidos.

10.3.6 Los Productos Destinados al Consumo Animal se deberán exhibir en unidades independientes y de uso exclusivo, ubicadas dentro del sector de público e indicándose con una leyenda fácilmente visible: "PRODUCTO NO APTO PARA CONSUMO HUMANO". En todos los casos la reposición de dichos productos deberá ser realizada directamente por el proveedor.

10.3.7 Las carnicerías que comercialicen Productos Destinados al Consumo Animal deberán incluir en el manual de "Buenas Prácticas de Manufactura" un capítulo específico sobre las operaciones con dichos productos, de forma de minimizar los riesgos de contaminación cruzada.

10.3.8 No se permite almacenar productos no cárnicos alimenticios en la misma cámara de enfriado que se destina al almacenamiento de las Carnes y Derivados. Para aquellos productos que necesitaren refrigeración deberá contarse con una cámara o unidad refrigerada independiente.

10.3.9 Se admite el almacenamiento conjunto de alimentos congelados, en una misma unidad conservadora de productos congelados, siempre que éstos se mantengan en envases herméticos, convenientemente separados y que su identificación y manejo no implique excesiva manipulación y riesgo de deterioro de los envases.

10.3.10 Cuando la Carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de Carnes y Derivados, el ingreso de los mismos deberá ser de forma no simultánea con Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios.

10.4 **Nómina de productos no cárnicos alimenticios**.

10.4.1 El INAC confeccionará una lista con la nómina de productos no cárnicos alimenticios autorizados. Prohíbase la comercialización en la Carnicería de productos no cárnicos alimenticios, que no se encuentren incluidos en la lista debidamente publicada.

10.4.2 La lista de productos no cárnicos alimenticios autorizados a comercializar en la Carnicería, así como la baja de los mismos, se publicará en el Diario Oficial y la web Institucional de INAC, y se actualizará, en caso de que sea modificada, los 1º de marzo y 1º de setiembre de cada año, detallando el producto, así como el volumen máximo y las características particulares del envase. El INAC podrá dar de baja los productos incluidos en la lista, siempre que medien razones que atenten contra las condiciones que contribuyen a garantizar la inocuidad para el consumo de los productos en la Carnicería.

10.4.3 Las agremiaciones de propietarios o al menos el 5% (cinco por ciento) de los titulares de Carnicerías, con inscripción vigente en el RUNEC, podrán formular ante INAC una solicitud de autorización de comercialización productos no cárnicos alimenticios, a efectos que se incorporen a la lista de productos autorizados mediante el siguiente procedimiento:

a) Presentación ante INAC de la solicitud de autorización de comercialización de un producto no cárnico alimenticio, especificando el cumplimiento de los criterios objetivos descriptos de la presente norma reglamentaria, incluyendo volumen y características de los envases.

b) Análisis por INAC de si el producto propuesto se adecúa a los criterios objetivos de autorización de comercialización de productos no cárnicos alimenticios previstos en el numeral 10.1.3, y si es pertinente su autorización.

c) Cuando el análisis resulte favorable a la inclusión del producto por INAC en la lista de productos no cárnicos alimenticios autorizados a comercializar en Carnicerías, podrá comercializarse a partir de su publicación, momento hasta el cual el producto no se considera autorizado.

10.5 **Condiciones adicionales exclusivas para la Carnicería independiente en la modalidad de expendio**

10.5.1 La Carnicería en modalidad de expendio, además, podrá comercializar productos y artículos no alimenticios directamente relacionados a la cocción de Carnes y Derivados. Quedan exceptuadas aquellas Carnicerías que realicen fraccionamiento de productos chacinados y quesos de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 8.1.

11 - ELABORACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS NO INDUSTRIALES

11.1 La Carnicería en modalidad corte podrá solicitar al INAC, la habilitación de un sector de elaboración de productos cárnicos no industriales de acuerdo a la normativa vigente.

11.2 **Características del Sector de Elaboración**

11.2.1 Constructivas. El sector de elaboración deberá estar claramente delimitado, conectado directamente al área de trabajo, al cual el público tendrá acceso visual. Este sector estará limitado por tabiques, muros o mamparas y una altura mínima de 2 (dos) metros.

El sector de elaboración tendrá un área mínima de 3 (tres) metros cuadrados complementaria al área de trabajo y no superará el 30% (treinta por ciento) del área de trabajo.

Las paredes, piso, techo, cielorraso y aberturas del sector deberán contemplar lo establecido en el numeral 3.3.2 del presente Reglamento.

11.2.2 Equipamiento. El sector deberá contar con estanterías para utensilios e ingredientes, mesa/s o mesada/s, bandejas, utensilios, lavamanos y sistema de secado de manos. El equipamiento para elaboraciones será de uso exclusivo del sector y cumplirá con lo establecido en el capítulo 5 del presente Reglamento. Deberá disponer de una unidad refrigerada exclusiva para almacenamiento de huevos e ingredientes no cárnicos refrigerados.

11.3 **Elaboraciones permitidas y Fichas Técnicas**

11.3.1 Las Carnicerías en modalidad Corte de todo el territorio nacional con sector de elaboración habilitado de acuerdo a la presente norma, sólo podrán elaborar los chacinados frescos no embutidos que autorice el INAC y chorizo carnicero, de acuerdo a las disposiciones específicas que éste determine, las que serán publicadas en el Diario Oficial, en 2 (dos) diarios de circulación nacional y en la página web institucional.

11.3.2 La lista de productos autorizados para su elaboración, así como la baja de los mismos, se actualizará y publicará, en caso de que sea modificada, los 1º de marzo y 1º de setiembre de cada año, detallando el producto, así como las disposiciones aplicables al mismo. El INAC podrá dar de baja los productos incluidos en la lista de autorizados, siempre que medien razones que atenten contra las condiciones que contribuyen a garantizar la inocuidad.

11.3.3 Aditivos. Se prohíbe expresamente el uso de aditivos.

11.3.4 Fichas Técnicas de Elaboraciones. La Carnicería en modalidad corte deberá presentar para cada producto una memoria descriptiva del proceso de elaboración y ficha técnica, donde se detallen los ingredientes a utilizar y las etapas del proceso de elaboración. INAC elaborará modelos de fichas técnicas para cada uno de los tipos de productos que se autoricen a elaborar.

Los procesos de elaboración comprendidos en la ficha técnica serán entre otros: extracción de los cortes, prolijeado, cortado o rebanado, picado, mezclado, agregado de ingredientes, embutido, rebozado y conservación. La conservación será bajo refrigeración, a una temperatura entre -1ºC (un grado celsius bajo cero) y 4ºC (cuatro grados celsius); se prohíbe su congelación.

Queda prohibida la tenencia y comercialización de productos elaborados en la Carnicería modalidad corte que presenten sus propiedades sensoriales u organolépticas características alteradas.

Las fichas técnicas deberán estar disponibles en la Carnicería modalidad corte en todo momento a requerimiento del INAC y autoridades competentes.

11.3.5 Envasado. Las elaboraciones podrán ser envasadas y etiquetadas de acuerdo al capítulo 9 del presente Reglamento.

11.3.6 Operativa. Durante las tareas de elaboración el personal no podrá realizar otras actividades ajenas a la misma.

12 - COCCIÓN DE CARNES Y DERIVADOS

12.1 La Carnicería modalidad corte podrá solicitar al INAC de acuerdo a la normativa vigente, la habilitación de un sector de cocción de Carnes y Derivados.

12.2 Los productos cocidos deberán venderse directamente al

público para su consumo fuera de las dependencias de la Carnicería modalidad corte. Para el caso del consumo de los productos cocidos en áreas anexas a la Carnicería modalidad corte, deberá contar con las autorizaciones correspondientes otorgadas por las autoridades competentes.

12.3 **Características del Sector de Cocción**

12.3.1 Áreas. El sector de cocción tendrá un área mínima de 4 m2 (cuatro metros cuadrados), complementaria al área de trabajo y no superará el 30% (treinta por ciento) del área de trabajo.

12.3.2 Métodos de cocción autorizados. Para la cocción de los productos se autorizan exclusivamente los métodos de cocción por medio de calor seco, húmedo y frito por inmersión en grasas o aceites calientes, los que deberán cumplir con la normativa correspondiente.

12.3.3 Combustibles a utilizar. Se podrán utilizar exclusivamente equipos que utilicen gas licuado de petróleo, gas natural, gas de cañería o energía eléctrica.

12.3.4 Características constructivas. El sector de cocción deberá tener comunicación directa con el área de trabajo y permitir el acceso visual desde el área de público. Este sector será cerrado con tabiques, muros o mamparas hasta una altura mínima de 2 (dos) metros.

12.3.5 Equipamiento. El sector de cocción deberá contar con:

a) equipos de cocción (horno, freidora, etc) con superficies lisas, de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección. Las freidoras contarán con control de temperatura (control termostático),

b) campanas y extractores con superficies lisas, de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección, eficientes para la evacuación de olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma tal que se cumpla con las disposiciones reglamentarias en la materia,

c) bandejas y utensilios exclusivos del sector que serán almacenados en el mismo,

d) espacio adecuado para el almacenamiento de los ingredientes y utensilios utilizados en el sector,

e) pileta con monocomando, con suministro de agua caliente y fría, con capacidad suficiente para el lavado de los utensilios utilizados en el sector de cocción,

f) dispensador de jabón líquido para manos fijo asociado a la pileta y,

g) mesada para expedición de los alimentos cocidos, distinta a la utilizada para la manipulación de alimentos crudos.

En caso de ser necesario se contará con:

a) mesada específica para la manipulación y preparación de los alimentos a cocinar,

b) vitrina conservadora de calor, específica para alimentos en caso de venta inmediata de acuerdo a lo dispuesto en 12.4.1 y

c) vitrina exhibidora de alimentos enfriados en caso de venta mediata de acuerdo a lo dispuesto en 12.4.2.

12.4 **Comercialización y envasado**

12.4.1 Se entiende por venta inmediata, la comercialización de Carnes y Derivados cocidos dentro de las 4 (cuatro) horas posteriores a su cocción. Se entiende por venta mediata la comercialización posterior a las 4 (horas) de su cocción.

12.4.2 En caso de venta inmediata, las Carnes y Derivados cocidos deberán mantenerse a temperatura superior a los 60ºC (sesenta grados celsius).

12.4.3 La Carnicería podrá refrigerar Carnes y Derivados cocidos para comercializarlos en el día, cuando disponga de equipos adecuados y exclusivos a tales efectos. Para ello, deberá llevar el producto recién cocido a una temperatura menor de 10ºC (diez grados celsius), en un lapso no superior a las 2 (dos) horas y luego conservarlo a temperatura menor o igual a 4ºC (cuatro grados celsius). Se prohíbe su congelación.

12.4.4 Los productos cocidos y enfriados podrán ser envasados y etiquetados de acuerdo al capítulo 9 del presente Reglamento.

12.4.5 Durante el desarrollo de actividades en este sector, el personal no podrá realizar otras actividades ajenas al mismo.

13 - IDENTIFICACIÓN DEL ORIGEN DE LAS CARNES Y DERIVADOS

13.1 Facúltase al INAC a determinar la forma y el momento a partir del cual se exigirá a las Carnicerías la identificación al público del país de origen de las Carnes y Derivados.

14 - REQUISITOS PARA HABILITACIONES

14.1 La Carnicería a instalarse deberá solicitar la habilitación ante el INAC, de acuerdo a las disposiciones del presente capítulo.

14.2 **Requisitos para la habilitación**

14.2.1 Para la modalidad de corte y expendio independiente, deberá acompañarse la solicitud con la siguiente documentación:

A. Constancia de la Intendencia Departamental correspondiente de la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico. En aquellos casos de instituciones u organizaciones no comerciales, donde las Intendencias Departamentales no otorguen la aceptabilidad de uso desde el punto de vista urbanístico, el INAC podrá definir los procedimientos necesarios para su acreditación.

B. Georreferenciación.

C. Planos y Memoria Descriptiva:

a) Planos realizados a escala 1:50, acompañado de versión digital, donde se incluirán planta o plantas de la Carnicería y dos cortes (uno en sentido transversal y otro en sentido longitudinal) debidamente acotados, indicándose todas las áreas y sectores que componen la Carnicería, sus vinculaciones entre sí y con áreas circundantes.

En la planta o plantas se delimitará el área de trabajo y el sector de público. Se incluirán en los planos todos los detalles y aclaraciones que sean necesarias para una cabal comprensión del proyecto.

Deberá indicarse en los planos la totalidad de las instalaciones y equipamiento, como por ejemplo: mesas de trabajo, mostradores, unidades refrigeradas, sistemas de rieles aéreos y gancheras, unidades de acondicionamiento térmico y de ventilación, luminarias, equipos y sistemas para calentamiento de agua, piletas, lavamanos, sierras, picadoras de carne, tiernizadoras, cajas registradoras, balanzas, insectocutores, etc.

En el extremo inferior derecho de cada uno de los planos a presentar se incluirá un rótulo con la siguiente información:

- Número de inscripción en el RUNEC, cuando se trate de un local previamente registrado.
- Denominación de la Empresa.
- RUT de la Empresa.
- Fecha de presentación.
- Escala.
- Nombre del Técnico responsable.
- Firma y aclaración del titular o de la persona habilitada a tales efectos.

Sobre dicho rótulo se dejará un recuadro libre de 90 (noventa) milímetros de ancho por 50 (cincuenta) milímetros de alto para uso exclusivo del INAC.

b) Cuando se cuente con planos de la instalación sanitaria se incluirán copias de éstos en los recaudos a presentar. En caso contrario, se deberán indicar en un plano de planta los desagües de piso con que cuente la Carnicería explicitando tipo y dimensiones de los mismos.

Se indicará la fuente de abastecimiento de agua potable y si se cuenta con depósito de agua. Se marcará en el plano la ubicación y capacidad del mismo, así como sus características constructivas. En caso de que la fuente de abastecimiento de agua no fuera de OSE, se deberá indicar en el plano y la memoria particular, el origen de la fuente de abastecimiento y todos los detalles y aclaraciones que permitan una evaluación cabal de dicha fuente y su distribución.

c) Conjuntamente con los planos se presentarán: memoria descriptiva de las operaciones a realizar, memoria constructiva de la Carnicería, detalle de los materiales empleados, terminaciones y equipamiento.

14.2.2 En el caso de un establecimiento comercial de grandes superficies y autoservicios, además de los requisitos establecidos en el numeral 14.2.1, se deberá presentar planos realizados a escala 1:100 acompañados de versión digital, de la planta general del comercio y dos cortes (uno longitudinal y otro transversal) debidamente acotados donde se indicará:

a) zona de descarga de las Carnes y Derivados,

b) sectores por los cuales se accede a las cámaras,

c) ubicación del sector de la Carnicería y su vinculación con el resto de los sectores del comercio,

d) servicios higiénicos, vestuarios y demás comodidades para el personal y

e) cámaras refrigeradas.

14.2.3 Para la habilitación de un sector de elaboración o cocción en la Carnicería en modalidad corte, será preceptiva la presentación de un plano a escala 1:50, acompañado de versión digital, en el que se delimitará el sector de elaboración o cocción, indicando el área de trabajo y el sector de público de la Carnicería. Conjuntamente con el plano se presentará una memoria descriptiva de las operaciones

a realizar, memoria constructiva del sector, detalle de los materiales empleados, terminaciones y equipamiento.

15. PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN

15.1 Habilitación de la Carnicería

15.1.1 La Carnicería, tanto en locales independientes como dentro de comercios de un establecimiento comercial de grandes superficies o autoservicios, deberá tramitar ante el INAC:

a) habilitaciones,
b) ampliaciones, reformas o sectores anexos,
c) regularizaciones,
d) renovaciones de habilitaciones y
e) otras modificaciones no previstas.

15.1.2 A estos efectos, los interesados deberán tener certificados vigentes del Banco de Previsión Social (BPS) y la Dirección General Impositiva (DGI), y seguir la siguiente tramitación:

a) Habilitaciones. La documentación presentada de acuerdo a los requisitos establecidos en el capítulo 14 será analizada por el INAC, de forma de otorgar la aprobación del proyecto, o bien, formular observaciones a ser subsanadas para presentar el proyecto nuevamente ante el INAC.

En caso de incluir elaboración y cocción, los proyectos serán analizados de forma de verificar y valorar los procesos, equipamiento, infraestructura, tecnología, flujos, carga y formación del personal, entre otros, que se proponen implementar.

Cuando la Carnicería cuente con la aprobación del proyecto y culmine los trabajos en las instalaciones, podrá solicitar la inspección final al INAC para verificar que las instalaciones condicen con los planos y memorias oportunamente aprobados.

De ser satisfactoria la inspección final y constatado que no existen obligaciones pendientes con el INAC (en adelante "Certificado de Vigencia"), este procederá a habilitar la Carnicería con una vigencia máxima de 5 (cinco) años, procediendo a su inscripción en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC). La Carnicería podrá iniciar las operaciones una vez inscripta en el RUNEC.

a) Ampliaciones, Reformas o Sectores Anexos. Toda Carnicería que desee modificar las instalaciones, la distribución de los equipos, anexar un sector de elaboración o cocción, así como cualquier otra modificación que implique un cambio en la infraestructura, deberá gestionar previamente la correspondiente autorización ante el INAC, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 14.

Los recaudos serán estudiados, comunicando al interesado la aprobación de los mismos o las observaciones pertinentes. Una vez subsanadas, se estará en condiciones de llevar a cabo la ampliación, reforma o incorporación de sectores anexos.

Concluidas las obras, el interesado deberá solicitar la inspección final. El INAC verificará que la infraestructura que dio lugar a la habilitación y a la ampliación, reforma o sectores anexos condicen con los planos y memorias presentados, cumpliendo con la presente normativa.

De ser satisfactoria la inspección final y otorgado el Certificado de Vigencia, el INAC procederá a extender la habilitación de la Carnicería con la reforma, ampliación o sector anexo, la que tendrá una vigencia máxima de 5 (cinco) años, procediendo a su registro en el RUNEC, expidiéndose la constancia correspondiente.

b) Regularizaciones. Por regularización se entiende toda gestión que lleve a cabo una Carnicería a fin de completar los trámites no efectuados en su momento o declarar condiciones locativas diferentes a las originales de su habilitación.

La tramitación será la misma que corresponde a cada situación y que fuera explicitada en los numerales anteriores.

c) Renovación de la Habilitación. El titular de la Carnicería deberá gestionar ante el INAC la renovación de la habilitación correspondiente, con una antelación no menor a 60 (sesenta) días corridos, previos al vencimiento de la misma.

A esos efectos, se procederá a llevar a cabo la inspección correspondiente, al mismo tiempo se gestionará el Certificado de Vigencia.

Una vez efectuada la inspección y constatado que la Carnicería mantiene las instalaciones en similares condiciones a las de la habilitación vigente, se procederá a renovar la habilitación, la que mantendrá la vigencia por un nuevo período máximo de 5 (cinco) años, expidiéndose la constancia correspondiente. Al mismo tiempo, se efectuará la renovación de la habilitación en el RUNEC de acuerdo a la normativa vigente.

Para el caso que el interesado no se presente a solicitar la renovación, luego de transcurridos 90 (noventa) días corridos de vencida la habilitación, el INAC cancelará la habilitación de forma automática y dará de baja la inscripción en el RUNEC.

Artículo 2º.- El control de instalación y funcionamiento de las Carnicerías corresponderá al INAC y a las Intendencias Departamentales durante el período de transición conforme el artículo 370 de la Ley Nº 19.889 de 9 de julio de 2020, quienes tendrán acceso a los locales, sectores, mercaderías, implementos, instalaciones y documentación comercial, y competencia para exigir la información y declaraciones juradas que estimen pertinentes.

Artículo 3º.- Sin perjuicio de las normas establecidas en materia tributaria, las Carnicerías estarán obligadas a documentar sus operaciones comerciales de acuerdo a las normas que establezca el INAC, debiendo mantener la documentación correspondiente en la Carnicería por el término mínimo de 24 (veinticuatro) meses.

Artículo 4º.- Para las zonas suburbanas y rurales, siempre y cuando a una distancia menor de quinientos metros no exista o se instale otra Carnicería que reúna las condiciones exigidas por las presentes disposiciones, el INAC podrá habilitar Carnicerías, que de acuerdo al proyecto presentado cumplan con los objetivos de inocuidad y de transparencia comercial, aunque no se ajusten totalmente a los requisitos específicos del presente Reglamento,

Artículo 5º.- Las Carnicerías con habilitaciones y autorizaciones vigentes tendrán un plazo máximo de 2 (dos) años contados a partir de la publicación del Reglamento en el Diario Oficial para adecuarse al mismo, facultándose al MGAP previo asesoramiento del INAC, a disponer un plazo de prórroga de 1 (un) año por única vez. Toda rehabilitación y renovación que ocurra dentro del plazo de adecuación se tramitará por la presente norma.

Artículo 6º.- Las habilitaciones de Carnicerías otorgadas por los Gobiernos Departamentales que sean comunicadas al INAC, conforme a lo dispuesto en el artículo 370 de la Ley Nº 19.889, de 9 de julio de 2020, y las Pollerías habilitadas por el INAC y los Gobiernos Departamentales según correspondiera, mantendrán la vigencia de la habilitación por el plazo otorgado por el organismo competente correspondiente y no más allá de 5 años a partir de la vigencia de la presente normativa.

En caso que dichas habilitaciones no se ajustan a los requisitos específicos de infraestructura del presente Reglamento, podrán rehabilitarse hasta que se verifique la baja del local en el RUNEC, salvo que, a criterio del INAC, la inobservancia de los requisitos específicos de infraestructura afecte los objetivos de inocuidad y de transparencia comercial.

Artículo 7º.- Las normas contenidas en el artículo 1º del presente Decreto sustituyen a la Sección 2 del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional sobre carnicerías, aprobado por el Decreto Nº 315/994, de 5 de julio de 1994, en la redacción dada por el Decreto Nº 110/995, de 24 de febrero de 1995. Sin perjuicio, durante el período de adecuación previsto en el artículo 5º del presente Decreto, mantendrá su vigencia en lo aplicable el Decreto Nº 110/995 de 24 de febrero de 1995.

Artículo 8º.- Las infracciones al Reglamento aprobado por este Decreto serán sancionadas por el INAC, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 8 del literal A) del artículo 3º del Decreto-Ley Nº 15.605, de 27 de julio de 1984, en la redacción dada por la Ley Nº 19.889, de 9 de julio de 2020, y en el artículo 19 del Decreto-Ley Nº 15.605, de 27 de julio de 1984, este último en la redacción dada por el artículo 194 de la Ley Nº 16.226, de 29 de octubre de 1991, en el artículo 1º del Decreto-Ley Nº 14.855, de 15 de diciembre de 1978, en los artículos 4º y 6º de la Ley Nº 19.783, de 23 de agosto de 2019, en la redacción dada por la Ley Nº 19.889, de 9 de julio de 2020, y demás disposiciones complementarias, modificativas y concordantes.

A los efectos del artículo 2º literal a) del Decreto-Ley Nº 14.855 se considerará mercadería en infracción aquella que presente condiciones susceptibles de afectar la salud pública.

En particular, en aplicación de las normas citadas, el INAC tendrá

competencias inspectivas y sancionatorias en todo el territorio nacional, con facultad de efectivizar en cualquier ámbito donde se realicen actividades de comercialización, transporte y almacenamiento de Carnes y Derivados así como su transformación en los puntos de venta al público, la suspensión temporaria de todas las actividades y operaciones en los casos en que aprecie la existencia de peligro o daño para la salud humana, inobservancia de indicaciones técnicas de los organismos competentes o reincidencia en infracciones en materia de inocuidad o transparencia comercial.

En el contexto del ejercicio de las facultades inspectivas del INAC, los funcionarios actuantes podrán disponer suspensiones temporarias, cuando constaten incumplimientos graves que puedan afectar la inocuidad y transparencia comercial con el alcance dispuesto en el artículo 4º de la Ley Nº 19.783, de 23 de agosto de 2019, en la redacción dada por la Ley Nº 19.889.

La determinación de los procedimientos de configuración de las infracciones y la determinación de las multas que aplique el Instituto Nacional de Carnes será la dispuesta en el Decreto Nº 42/992, de 29 de enero de 1992.

Artículo 9º.- Comuníquese, etc.
LACALLE POU LUIS; CARLOS MARÍA URIARTE; AZUCENA ARBELECHE; OMAR PAGANINI; DANIEL SALINAS.

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
2
Decreto 30/021

Sustitúyese el Anexo del Decreto 230/020 de 12 de agosto de 2020, que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Vocabulario de Términos de Metrología Legal".

(328*R)

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Montevideo, 21 de Enero de 2021

VISTO: el Decreto Nº 230/020 de 12 de agosto de 2020;

RESULTANDO: I) que el referido Decreto aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Vocabulario de Términos de Metrología Legal";

II) que el Laboratorio Tecnológico del Uruguay constató que su anexo padece errores de numeración;

CONSIDERANDO: que corresponde subsanar el error padecido en tal Anexo, procediendo a su sustitución;

ATENTO: a lo expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Sustitúyese el Anexo del Decreto Nº 230/020 de 12 de agosto de 2020, por el que consta como anexo al presente y se considera parte integrante del mismo.

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese.
LACALLE POU LUIS; OMAR PAGANINI; FRANCISCO BUSTILLO.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL VOCABULARIO DE TÉRMINOS DE METROLOGÍA LEGAL

SUMARIO

CAMPO DE APLICACIÓN

El presente vocabulario será empleado por los metrólogos, así como por otros especialistas involucrados en diversas actividades relativas a la metrología legal. También puede ser una referencia para gobiernos y órganos intergubernamentales, asociaciones comerciales, fabricantes de instrumentos de medición así como para los usuarios de los servicios de metrología legal.

0. Términos fundamentales

0.01 Metrología

Ciencia de las mediciones y sus aplicaciones.

Nota: La metrología incluye todos los aspectos teóricos y prácticos de las mediciones, cualesquiera que sean su incertidumbre de medida y su campo de aplicación.

[OIML V2-200:2012, 2.2]

0.02 Sistema Internacional de Unidades (SI)

Sistema de unidades basado en el Sistema Internacional de Magnitudes, con nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos con sus nombres y símbolos, así como reglas para su utilización, adoptado por la Conferencia General de Pesas y Medidas (CGPM).

[OIML V2-200:2012, 1.16]

Nota 1: El SI está basado en las siete magnitudes básicas del Sistema Internacional de Magnitudes (ISQ). De acuerdo a: OIML V2-200:2012, 1.16 y la publicación SI [BIPM 2006]. Estas son: longitud, masa, tiempo, corriente eléctrica, temperatura termodinámica, cantidad de sustancia e intensidad luminosa.

Nota 2: Las unidades básicas y las unidades derivadas coherentes del SI forman un conjunto coherente, denominado "conjunto de unidades SI coherentes".

Nota 3: Una descripción y explicación completas del SI puede encontrarse en la octava edición, 2006, actualizada 2014 del folleto sobre el SI, publicado por la Oficina Internacional de Pesas y Medidas (BIPM).

Nota 4: La magnitud "número de entidades" se considera

frecuentemente como magnitud básica, con unidad básica uno, símbolo 1.

Nota 5: Los prefijos SI para los múltiplos y submúltiplos de las unidades están dados en OIML V2-200:2012, 1.16.

0.03 Indicación

Valor proporcionado por un instrumento de medición o sistema de medición.

Nota 1: La indicación puede presentarse en forma visual o acústica, o puede transferirse a otro dispositivo. Frecuentemente viene dada por la posición de una aguja en un cuadrante para salidas analógicas, por un número visualizado o impreso para salidas digitales, por un código para salidas codificadas, o por el valor asignado para el caso de medidas materializadas.

Nota 2: La indicación y el valor correspondiente de la magnitud medida no son necesariamente valores de magnitudes de la misma naturaleza.

[OIML V2-200:2012, 4.1]

0.04 Error de indicación

Indicación menos el valor de referencia.

Nota: Este valor de referencia, está algunas veces referido a un valor (convencionalmente) verdadero de una magnitud

(véase también OIML V2-200:2012, 2.12, Nota 1).

0.05 Error máximo permitido
Límite de error

Valor extremo del error de medida, con respecto a un valor de referencia conocido, permitido por especificaciones o reglamentaciones, para una medición, instrumento o sistema de medición dado.

Nota 1: En general, los términos "errores máximos permitidos" o "límites de error" se utilizan cuando existen dos valores extremos

Nota 2: No se debe utilizar el término "tolerancia" para designar el error máximo permitido'.

[OIML V2-200:2012, 4.26]

Nota 3: Usualmente el término "error máximo permitido" se abrevia como "EMP", o "emp".

0.06 Error intrínseco
Error de indicación, determinado bajo condiciones de referencia.

0.07 Magnitud de influencia

Magnitud que, en una medición directa, no afecta a la magnitud que realmente se está midiendo, pero sí afecta a la relación entre la indicación y el resultado de medida.

Ejemplo 1: La magnitud frecuencia en la medición directa de la amplitud constante de una corriente alterna con un amperímetro.

Ejemplo 2: La concentración de la cantidad de sustancia de bilirrubina en una medición directa de la concentración de la cantidad de sustancia de hemoglobina en plasma sanguíneo humano.

Ejemplo 3: La temperatura de un micrómetro utilizado para medir la longitud de una varilla, pero no la temperatura de la propia varilla, que puede aparecer en la definición del mensurando.

Ejemplo 4: La presión atmosférica en la fuente de iones de un espectrómetro de masas durante la medida de una fracción molar.

Nota 1: Una medición indirecta conlleva una combinación de mediciones directas, cada una de las cuales puede estar a su vez afectada por magnitudes de influencia.

Nota 2: En la GUM ("Guide to the expression of uncertainity in measurement", publicación OIML G 1-100), el concepto 'magnitud de influencia' se define de acuerdo con la 2da edición del Vocabulario Internacional de Metrología (VIM), por lo que comprende no sólo las magnitudes que afectan al sistema de medida, como en esta definición, sino que también incluye aquéllas que afectan a las magnitudes realmente medidas. La GUM tampoco limita este concepto a mediciones directas.

[OIML V2-200:2012, 2.52]

0.08 Condición nominal de funcionamiento

Condición de funcionamiento que debe satisfacerse durante una medición para que un instrumento o un sistema de medida funcione conforme a su diseño.

Nota: Las condiciones nominales de funcionamiento especifican generalmente intervalos de valores para la magnitud medida y para las magnitudes de influencia.

[OIML V2-200:2012, 4.9]

0.09 Condición de funcionamiento de referencia
Condición de referencia

Condición de funcionamiento prescrita para evaluar el desempeño de un instrumento o sistema de medida o para comparar resultados de medición.

Nota 1: Las condiciones de referencia especifican intervalos de valores del mensurando y de las magnitudes de influencia.

Nota 2: En la Norma IEC 60050-300, ítem 311-06-02, el término "condición de referencia" designa una condición de funcionamiento en la cual la incertidumbre instrumental especificada es la menor posible.

[OIML V2-200:2012, 4.11]

0.10 Instrumento de medición

Dispositivo utilizado para realizar mediciones, solo o asociado a uno o varios dispositivos suplementarios.

Nota 1: Un instrumento de medición que puede utilizarse individualmente es un sistema de medición.

Nota 2: Un instrumento de medición puede ser un instrumento de medición indicador o una medida materializada.

[OIML V2-200:2012, 3.1]

0.11 Transductor de medición

Dispositivo, utilizado en medición, que hace corresponder a una magnitud de entrada una magnitud de salida, según una relación determinada.

Ejemplos: Termopar, transformador de corriente eléctrica, galga o banda extensométrica, electrodo para pH, tubo Bourdon, lámina bimetálica.

[OIML V2-200:2012, 3.7]

0.12 Sistema de medición

Conjunto de uno o más instrumentos de medición y, frecuentemente, otros dispositivos, incluyendo reactivos y otros insumos, ensamblados y adaptados para proporcionar información utilizada para obtener valores medidos dentro de intervalos especificados, para magnitudes de naturalezas dadas.

Nota: Un sistema de medición puede estar formado por un único instrumento de medición.

[OIML V2-200:2012, 3.2]

0.13 Escala de un instrumento de medición con dispositivo indicador

Parte de un instrumento de medición con indicador, que consiste en un conjunto ordenado de marcas, eventualmente acompañadas de números o valores de la magnitud.

[OIML V2-200:2012, 3.5]

0.14 Calibración

Operación que bajo condiciones especificadas establece, en una primera etapa, una relación entre los valores y sus incertidumbres de medida asociadas obtenidas a partir de los patrones, y las correspondientes indicaciones con sus incertidumbres asociadas y, en una segunda etapa, utiliza esta información para establecer una relación que permita obtener un resultado de la medición a partir de una indicación.

Nota 1: Una calibración puede expresarse mediante una declaración, una función de calibración, un diagrama de calibración, una curva de calibración o una tabla de calibración. En algunos casos, puede consistir en una corrección aditiva o multiplicativa de la indicación con la incertidumbre de medición asociada.

Nota 2: No debe confundirse la calibración con el ajuste de un sistema de medición, a menudo llamado incorrectamente "auto calibración", ni con una verificación de la calibración.

Nota 3: Frecuentemente se interpreta que únicamente la primera etapa de esta definición corresponde a la calibración.

[OIML V2-200:2012, 2.39]

0.15 Ajuste de un sistema de medición
Ajuste

Conjunto de operaciones realizadas sobre un sistema de medición para que proporcione indicaciones prescritas, correspondientes a valores dados de la magnitud a medir.

Nota 1: Diversos tipos de ajuste de un sistema de medición son: ajuste de cero, ajuste del offset (desplazamiento) y ajuste de la amplitud de escala (denominado también ajuste de la ganancia).

Nota 2: No debe confundirse el ajuste de un sistema de medición con su propia calibración, que es un prerrequisito para el ajuste.

Nota 3: Después de su ajuste, generalmente un sistema de medición debe ser calibrado nuevamente.

[OIML V2-200:2012, 3.11]

1. Metrología y sus aspectos legales

1.01 Metrología legal

Práctica y procesos de aplicación de una estructura jurídica y reglamentaria a la metrología y la implementación de su ejecución (ver 0.01).

Nota 1: El alcance de la metrología legal puede ser diferente en cada país.

Nota 2: La metrología legal incluye:

* el establecimiento de las exigencias legales,
* el control y la evaluación de la conformidad de los productos y de las actividades reglamentadas.
* la supervisión de los productos y de las actividades reglamentadas, y
* la provisión de la infraestructura necesaria para asegurar la trazabilidad de las mediciones reglamentadas y los instrumentos de medición con el SI y a patrones nacionales.

1.02 Ley de metrología

Los actos jurídicos y la legislación específica que proporcionan la estructura legal a la metrología.

Nota: Los actos jurídicos y regulatorios en particular, especifican las unidades legales de medida y establecen:

* los requisitos con respecto a las características de los instrumentos de medición,
* la exactitud de la medición en los casos especificados por la ley
* un control legal de los instrumentos de medición, y
* la supervisión metrológica.

1.03 Reglamentación de la metrología legal

Reglamentación técnica en el campo de la metrología legal.

Nota 1: Los reglamentos deberán, cuando sea aplicable, ser compatibles con las Recomendaciones Internacionales de la OIML y hacer uso de sus requisitos.

Nota 2: El ámbito de la metrología legal generalmente incluye:

* la protección de los intereses de los individuos y de las empresas,
* la protección de los intereses nacionales,
* la protección de la salud y la seguridad públicas, incluso en relación con el medio ambiente y con los servicios médicos, y
* el cumplimiento de los requisitos para las transacciones comerciales.

1.04 Organismo nacional responsable

Organización o agencia a nivel nacional, responsable del desarrollo y/o de la aplicación de las leyes y reglamentos relativos al control de la metrología legal.

1.05 Autoridad metrológica

Entidad legal designada por ley o por el gobierno para ser responsable de las actividades específicas de la metrología legal.

Nota 1: Entidad legal puede ser una institución gubernamental, local o no gubernamental autorizada por el gobierno.

1.06 Unidades legales de medida

Unidades de medida exigidas o permitidas por los reglamentos.

Nota: Las unidades legales pueden ser:

* las unidades del SI,
* sus múltiplos y submúltiplos decimales como está indicado para el uso de los prefijos en el SI, o
* unidades que no están incluidas en el SI, especificadas por los reglamentos pertinentes.

2. Actividades de metrología legal

2.01 Control metrológico legal

Conjunto de las actividades de la metrología legal.

Nota: El control metrológico legal comprende:

* el control legal de los instrumentos de medición,
* la supervisión metrológica,

* todas las operaciones que tienen por finalidad examinar y demostrar, por ejemplo, para testificar en un tribunal de justicia, el estado de un instrumento de medición y para determinar sus características metrológicas, entre otros aspectos, tomando como referencia las exigencias legales pertinentes.

2.02 Control legal de los instrumentos de medición

Término utilizado para designar globalmente operaciones legales a las que los instrumentos de medición pueden ser sometidos, por ejemplo, la aprobación de modelo, la verificación, etc.

2.03 Supervisión metrológica

Actividad del control metrológico legal para comprobar la observancia de las leyes de la metrología y sus reglamentos metrológicos.

Nota 1: La supervisión metrológica también incluye la comprobación de la exactitud de las cantidades indicadas en las mercaderías pre-medidas o pre envasadas.

Nota 2: Para lograr estos propósitos, pueden utilizarse medios y métodos tales como la vigilancia del mercado y la gestión de la calidad.

2.04 Evaluación de modelo

Procedimiento de evaluación de la conformidad en uno o más ejemplares de un modelo determinado de un instrumento de medición que se traduce en una medición conducente a un informe de evaluación y/o a un certificado de evaluación de modelo.

Nota: "Modelo" se utiliza en metrología legal con el mismo significado que "tipo"; en las definiciones siguientes, solo se utiliza "modelo".

2.05 Aprobación de modelo

Decisión de relevancia jurídica, basada en la revisión del informe de evaluación de modelo, referida a que el modelo de un instrumento de medición satisface las exigencias reglamentarias pertinentes, y conduce a la emisión del certificado de aprobación de modelo.

Nota: Ver también A.25

2.06 Aprobación de modelo con efecto limitado

Aprobación de modelo de instrumentos de medición que está vinculada con una o más restricciones específicas.

Nota: Las restricciones pueden referirse, a:

* el período de validez,
* el número de instrumentos cubiertos por la aprobación,
* la obligación de notificar a las autoridades competentes el lugar de instalación de cada instrumento,
* el uso del instrumento.
* u otras que la autoridad metrológica entienda aplicable.

2.07 Reconocimiento de una aprobación de modelo

Resolución jurídica adoptada por una de las partes, ya sea de forma voluntaria o sobre la base de un acuerdo bilateral o multilateral por el que un modelo que fue aprobado por la otra parte es reconocido como satisfaciendo las exigencias legales pertinentes, sin emitir una nueva aprobación de modelo.

Nota Ver también A.33.

2.08 Cancelación de una aprobación de modelo

Decisión de carácter legal cancelando una aprobación de modelo.

Nota: La cancelación está justificada en el caso de:

* alteraciones del modelo,
* modificación de sus partes vitales.
* circunstancias que afectan la durabilidad y/o la confiabilidad metrológicas,
* los efectos que alteran el desempeño metrológico del instrumento exigido por la ley y que se hacen visibles solo después que la aprobación oficial fue concedida.

2.09 Verificación de un instrumento de medición

Procedimiento de evaluación de la conformidad (distinto al de la evaluación de modelo) que se traduce en la colocación de una marca de verificación y/o en la emisión de un certificado de verificación.

Nota Ver también (OIML V2-200: 2012, 2.44.)

2.10 Examen preliminar

Examen de un instrumento de medición, ya sea como parte de requisitos parciales o antes de que ciertos elementos del instrumento de medir se ensamblen como parte del procedimiento de verificación.

2.11 Verificación por muestreo

Verificación de un lote homogéneo de instrumentos de medición basado en los resultados de examinar una cantidad estadísticamente apropiada de muestras tomadas aleatoriamente de un lote identificado.

2.12 Verificación inicial

La verificación de un instrumento de medición que no ha sido verificado previamente.

2.13 Verificación subsecuente

La verificación de un instrumento de medición que sigue a una verificación previa

Nota 1: La verificación subsecuente incluye:

* la verificación periódica obligatoria,
* la verificación después de la reparación, y
* la verificación voluntaria.

Nota 2: La verificación subsecuente de un instrumento de medición puede llevarse a cabo antes de la expiración del período de validez de una verificación anterior, bien a petición del usuario (propietario) o cuando su verificación se ha declarado inválida.

2.14 Verificación periódica obligatoria

La comprobación subsecuente de un instrumento de medir, que se realiza periódicamente a determinados intervalos de acuerdo con el procedimiento establecido por la reglamentación.

2.15 Reprobación o rechazo de un instrumento de medición

Decisión de carácter legal especificando que un instrumento de medición no satisface las exigencias reglamentarias para la verificación y prohibiendo su uso para aplicaciones que requieren verificación obligatoria.

2.16 Recalificación de un instrumento de medición

Decisión de carácter legal que especifica que un instrumento de medición inicialmente rechazado, es devuelto a la conformidad con las exigencias legales y su uso ya no se encuentra prohibida para aplicaciones que requieren la verificación obligatoria.

2.17 Reconocimiento de la verificación

Decisión de carácter legal tomada por una de las partes, ya sea voluntariamente o basada en acuerdos bilaterales o multilaterales por el cual un certificado de verificación emitido y/o una marca

de verificación aplicada por la otra parte se reconocen como satisfaciendo las exigencias reglamentarias, sin la emisión de un nuevo certificado de verificación y/o la colocación de una nueva marca de verificación.

2.18 Inspección por muestreo

Inspección de un lote homogéneo de instrumentos de medición basada en la evaluación de una cantidad estadísticamente adecuada de las muestras seleccionadas aleatoriamente a partir de un lote identificado.

Nota 1: Las condiciones bajo las cuales los respectivos instrumentos han sido usados (por ejemplo, calidad del agua para los contadores de agua) pueden ser considerados entre los parámetros que determinen la homogeneidad del lote.

Nota 2: ISO 3534-2 da la siguiente definición:

"4.1.6 inspección por muestreo: Inspección de los elementos seleccionados dentro del grupo bajo consideración".

2.19 Marcado

Colocación de una o más marcas.

Nota 1: Ejemplos de marcas incluyen: marcas de verificación, de rechazo, de sellado y de aprobación de modelo (como se describe en 3.05, 3.06, y 3.07).

Nota 2: Las marcas de verificación y de sellado pueden ser combinadas.

Nota 3: El fabricante puede estar autorizado a aplicar otras marcas.

2.20 Sellado

Los medios destinados a proteger el instrumento de medición contra cualquier intervención no autorizada, modificación del ajuste, retiro de partes, modificación del software, etc.

Nota: Esto se puede lograr por hardware, por software o por una combinación de ambos.

2.21 Dispositivo de seguridad

Medios para impedir el acceso no autorizado al hardware o al software.

2.22 Cancelación de una marca de verificación

Anulación de la marca de verificación cuando se ha constatado que el instrumento de medición ha dejado de satisfacer las exigencias reglamentarias.

2.23 Verificación inicial de los instrumentos de medición utilizando el sistema de gestión de calidad del fabricante

Declaración de conformidad del fabricante de los instrumentos de medición con las exigencias metrológicas legales para la verificación inicial; la declaración se permite con la condición de que el fabricante disponga de un sistema de gestión de calidad implantado y aprobado por un organismo competente.

Nota 1: El organismo nacional responsable deberá disponer de un medio para que periódicamente valide la continuidad del sistema de gestión de calidad del fabricante.

Nota 2: El programa de gestión de calidad para instrumentos de medición debe estar de acuerdo con las exigencias metrológicas legales para la verificación inicial de acuerdo con las leyes nacionales o los reglamentos para el control metrológico legal.

2.24 Puesta en el mercado

Primera comercialización en el mercado de un instrumento de medición o de un producto pre-envasado o pre-medido.

Nota: Esto puede referirse al mercado de un único país o de un grupo de países (región).

3. Documentos y marcas en metrología legal

3.01 Certificado de aprobación de modelo

Documento que certifica que la aprobación de modelo se ha concedido.

3.02 Certificado de verificación

Documento que acredita que la verificación del instrumento de medición se ha llevado a cabo y que confirma que el mismo satisface las exigencias legales.

3.03 Notificación de rechazo

Documento que acredita que un instrumento de medición no satisface o que ha dejado de satisfacer las exigencias legales pertinentes.

3.04 Marca de verificación

Marca aplicada a un instrumento de medición de un modo visible que certifica que la verificación del instrumento de medición se ha llevado a cabo y que confirma la satisfacción de las exigencias legales pertinentes.

Nota: La marca de verificación puede identificar al organismo responsable de la verificación y/o indicar el año o la fecha de verificación o su fecha de vencimiento.

3.05 Marca de rechazo

Marca aplicada a un instrumento de medición de un modo bien visible para indicar que el instrumento de medición no satisface las exigencias legales y que cancela la marca de verificación aplicada con anterioridad.

3.06 Marca de sellado

Marca destinada a proteger al instrumento de medición contra cualquier modificación, reajuste, remoción de las partes, etc., no autorizados.

3.07 Marca de aprobación de modelo

Marca aplicada a un instrumento de medición certificando su conformidad con el modelo aprobado.

4. Clasificación de los instrumentos de medición

4.01 Categoría de los instrumentos

Conjunto identificable de instrumentos en función de características metrológicas y técnicas únicas que puede incluir la magnitud a ser medida, el alcance de medición y el principio o método de medición.

4.02 Familia de instrumentos de medición.

Grupo identificable de los instrumentos de medición que pertenecen al mismo modelo fabricado, dentro de la misma categoría, que tienen las mismas características de diseño y los mismos principios metrológicos para la medición, pero que pueden diferir en algunas características en su desempeño metrológico y técnico, como están definidas en el reglamento pertinente.

4.03 Metrológicamente relevante

Atributo de un dispositivo, instrumento, función o software que influye en el resultado de la medición o de cualquier otra indicación primaria.

4.04 Módulo

Parte identificable de un instrumento de medición o de una familia de instrumentos de medición que realiza una función o más funciones específicas y que puede ser evaluada por separado de acuerdo a los requisitos metrológicos y técnicos que se especifican en el reglamento pertinente.

Ejemplo: Los módulos típicos de un instrumento de pesar son: módulo de pesaje, celda de carga, indicador, dispositivo procesador de datos analógicos y/o digitales, y otros. (Ver OIML R76-1 Ed. 2006)

4.05 Familia de módulos

Grupo identificable de módulos que pertenece al mismo modelo fabricado que tienen similares características de diseño, pero que pueden diferir en algunos requisitos de desempeño metrológico y técnico, conforme están definidos en el reglamento pertinente.

4.06 Modelo de un instrumento de medición o módulo

Modelo definitivo de un instrumento de medición o módulo (incluyendo una familia de instrumentos o módulos) del cual la totalidad de los elementos que afectan sus características metrológicas están adecuadamente definidas.

4.07 Instrumento de medición controlado legalmente

Instrumento de medición que satisface los requisitos prescriptos, en particular los requisitos de metrología legal.

4.08 Legalmente relevante

Atributo de una parte de un instrumento de medición, de un dispositivo o de un software sujetos a control legal.

4.09 Ejemplar de un modelo aprobado

Instrumento de medición de un modelo aprobado, que por sí solo o en conjunto con la documentación adecuada, sirve como una referencia, por ejemplo, para control de la conformidad de los instrumentos con el modelo aprobado.

4.10 Parámetro legalmente relevante

Parámetro de un instrumento de medición, de un dispositivo (electrónico), de un componente, de un software o de un módulo sujeto a control legal.

Nota: Se pueden distinguir los siguientes tipos de parámetros legalmente relevantes: parámetros específicos del modelo y parámetros específicos del dispositivo.

4.11 Parámetro específico del modelo

Parámetro legalmente relevante cuyo valor depende solamente del modelo de instrumento.

Nota: Parámetros específicos del modelo son parte del software legalmente relevante.

4.12 Parámetro específico del dispositivo

Parámetro legalmente relevante cuyo valor depende del instrumento individual.

Nota: Los parámetros específicos del dispositivo comprenden los parámetros de ajuste (por ejemplo, ajuste de intervalo u otros ajustes o correcciones) y parámetros de configuración (por ejemplo, el valor máximo, el valor mínimo, la unidad de medida, etc.).

4.13 Modelo aprobado

Modelo definitivo o familia de instrumentos de medición cuya utilización es legalmente permitida, cuya decisión está confirmada por la emisión de un certificado de aprobación de modelo.

4.14 Instrumento de medición aceptable para la verificación

Instrumento de medición de un modelo aprobado, o que satisface las exigencias reglamentarias y puede estar exento de la aprobación de modelo.

4.15 Equipamiento para la verificación

Equipamiento que satisface las exigencias reglamentarias y que se utiliza para la verificación

4.16 Equipo bajo ensayo

Componente, combinación de componentes o instrumento de medición completo sujetos a ensayo.

Nota: Abreviatura EBE.

5. Construcción y operación de los instrumentos de medición

5.01 Intervalo de escala
Valor de una división

Valor expresado en unidades de la magnitud medida de la diferencia entre:

* los valores correspondientes a dos marcas de la escala consecutivas, para la indicación analógica o
* dos valores indicados consecutivos, para la indicación digital

5.02 Intervalo de escala de verificación

Valor, expresado en una unidad SI, utilizado para la clasificación y verificación de un instrumento.

5.03 Número de intervalos de escala de verificación

Cociente entre la capacidad máxima de una balanza,"*Max*", y el intervalo de escala de verificación "*e*":

$n = Max / e$

Nota 1: Este término se aplica a instrumentos de pesaje.

Nota 2: "*Max*" y "*e*" tienen que estar en la misma unidad.

5.04 Dispositivo indicador

Parte del instrumento de medición, que muestra los resultados de las mediciones de forma continua o a demanda.

Nota: Un dispositivo de impresión no es un dispositivo indicador, aunque un resultado de la medición impreso se considera como una indicación.

5.05 Indicación primaria

Indicación (en pantalla, impresa o memorizada) sujeta a control metrológico legal.

5.06 Dispositivo auxiliar

Dispositivo destinado a realizar una función particular, vinculado directamente en la elaboración, transmisión o en la visualización de los resultados de la medición.

Nota 1: un dispositivo auxiliar puede o no estar sujeto a control metrológico legal de acuerdo con su función en el sistema de medición o para los reglamentos nacionales.

Nota 2: los dispositivos auxiliares principales son:

* dispositivo de puesta a cero;
* dispositivo repetidor de la indicación;
* dispositivo de impresión;
* dispositivo de memoria;
* dispositivo indicador de precio unitario y total a pagar;
* dispositivo totalizador;
* dispositivo de pre-determinación;
* dispositivo de autoservicio.

5.07 Función de control

Recurso incorporado a un instrumento de medición y que permite la detección de fallas significativas y la actuación en consecuencia.

Nota: "actuar en consecuencia" se refiere a cualquier respuesta adecuada del instrumento de medición (señal luminosa, señal acústica, bloqueo del proceso de medición, etc.)

5.08 Instrumento de control

Instrumento de pesaje utilizado para determinar el valor convencional de la masa de las cargas de ensayo.

Nota 1: Los instrumentos de control utilizados para los ensayos pueden estar:

* separados del instrumento bajo ensayo, o
* integrados, cuando un instrumento a ser ensayado provee un modo de pesaje estático

Nota 2: Esta definición es aplicable a instrumentos de pesaje.

5.09 Instrumento de medición asociado

Instrumento para la medición de una magnitud, distinta a la del mensurando, cuyo valor es utilizado para corregir o convertir el resultado de la medición.

Nota: Normalmente, un instrumento de medición asociado se conecta a un dispositivo (dispositivo de corrección, dispositivo de conversión, calculador) el cual es parte de un instrumento de medición y que modifica (corrige, convierte) el resultado de la medición para obtener un valor para el mensurando bajo condiciones especificadas.

5.10 Terminal

Dispositivo digital que tiene una o más teclas (o un mouse, o pantalla táctil, etc.) para operar el instrumento, y una pantalla para proporcionar los resultados de la medición transmitidos a través de un interfaz digital o de un dispositivo de procesamiento de datos analógicos.

5.11 Error intrínseco inicial

Error intrínseco de un instrumento de medición determinado antes de los ensayos de desempeño y de las evaluaciones de durabilidad.

5.12 Falla

Diferencia entre el error de indicación y el error intrínseco de un instrumento de medición.

Nota 1: Principalmente, una falla es el resultado de un cambio no deseado de los datos contenidos en o que fluyen a través de un instrumento de medición electrónico.

Nota 2: De la definición se deduce que una "falla" es un valor numérico que se expresa en ya sea una unidad de medida o como un valor relativo, por ejemplo, como un porcentaje.

5.13 Falla límite

Valor especificado en la reglamentación aplicable que delimita fallas no significativas.

5.14 Falla significativa

Falla que supera el valor de falla límite aplicable.

Nota: Para determinados tipos de instrumentos de medición algunas fallas superiores a la falla límite no pueden ser consideradas como una falla importante; la reglamentación aplicable debe indicar cuándo se aplican tales excepciones. Por ejemplo, la aparición de una o algunas de las siguientes fallas puede ser aceptable:

* fallas derivadas de causas simultáneas y mutuamente independientes entre sí, originadas en un instrumento de medición o en su sistema de control;
* fallas que implican la imposibilidad de efectuar cualquier medición,
* variaciones momentáneas en la indicación a causa de fallas transitorias, que no pueden ser interpretadas, memorizadas o transmitidas como resultado de una medición;
* fallas que dan lugar a variaciones en el resultado de la medición que son lo suficientemente graves como para ser vistas por todos los interesados en el resultado de la medición; la reglamentación aplicable puede especificar la naturaleza de estas variaciones.

5.15 Durabilidad

Aptitud de un instrumento de medición de mantener sus características de desempeño durante un período de uso.

5.16 Error de durabilidad

Diferencia entre el error intrínseco después de un período de uso y el error intrínseco inicial de un instrumento de medición.

5.17 Error de durabilidad significativo

Error de durabilidad superior al valor especificado en la reglamentación aplicable.

Nota: Algunos errores de durabilidad superiores aún al valor especificado pueden también ser considerados no significativos. En la reglamentación aplicable se debe estipular cuándo se aplica tal excepción. Por ejemplo, la ocurrencia de uno o algunos de los siguientes errores puede ser aceptable:

* la indicación no puede ser interpretada, memorizada o transmitida como resultado de una medición;
* la indicación implica la imposibilidad de efectuar cualquier medición,
* la indicación es obviamente tan grosera que esto da lugar a que sea observada por todos los interesados en el resultado de la medición; o
* un error de durabilidad no puede ser detectado y corregido debido a la falla del sistema apropiado de protección de durabilidad.

5.18 Factor de influencia

Magnitud de influencia, cuyo valor varía dentro del rango de las condiciones nominales de funcionamiento del instrumento de medición.

Nota 1: Las condiciones nominales de funcionamiento deben estar en conformidad con las exigencias aplicables especificadas en la reglamentación pertinente

Nota 2: La variación de la indicación como consecuencia de un factor de influencia se considera un error y no una falla.

5.19 Perturbación

Magnitud de influencia que posee un valor dentro de los límites especificados en el correspondiente reglamento, pero fuera de las condiciones nominales de funcionamiento especificadas de un instrumento de medición.

5.20 Programa de ensayo

Descripción de una serie de ensayos para ciertos tipos de equipamiento.

5.21 Ensayo de desempeño

Ensayo con el objetivo de comprobar si el EBE está apto para desempeñar sus funciones previstas.

5.22 Ensayo de durabilidad

Ensayo con el objetivo de comprobar si el EBE es capaz de mantener sus características de desempeño durante un período de uso

6. Software en Metrología Legal

6.01 Identificación del software

Secuencia de caracteres legibles (por ejemplo, el número de la versión, la suma de comprobación, etc.) que está indisolublemente ligada al software o al módulo de software bajo consideración.

Nota: Ésta se puede comprobar sobre un instrumento mientras está en uso.

6.02 Separación del software

La separación del software en los instrumentos de medición consiste en dividirlo en una parte legalmente relevante y otra parte legalmente irrelevante.

Nota: Estas partes se comunican a través de una interfaz de software.

6.03 Interfaz de software

Código de programación y de dominio de datos dedicados a recibir, filtrar, o transmitir datos entre los módulos de software.

Nota: Una interfaz de software no es necesariamente legalmente relevante.

6.04 Protección del software

La protección del software de instrumentos de medición o del dominio de los datos por un sello (precinto) de hardware o software implementado.

Nota: El sello (precinto) debe ser eliminado, dañado o roto para obtener acceso a modificar el software.

6.05 Control de eventos

Archivo continuo de datos que contiene un registro cronológico de los eventos, por ejemplo, las modificaciones de los valores de los parámetros de un dispositivo, las actualizaciones del software, o toda otra actividad que sea legalmente relevante, susceptible de influenciar las características metrológicas.

6.06 Evento

Acción en la que se realiza una modificación de un parámetro del instrumento de medición, el ajuste de un factor o la actualización del módulo de software.

6.07 Dispositivo de memoria

Dispositivo que se utiliza para almacenar datos de la medición una vez que se ha completado la medición y mantenerlos disponibles con fines legalmente relevantes (por ejemplo, la conclusión de una transacción comercial).

6.08 Interfaz de usuario

Interfaz que permite que la información sea intercambiada entre el operador y el instrumento de medición o con sus componentes de hardware o de software, por ejemplo, interruptores, teclado, "mouse", pantalla, monitor, impresora, pantalla táctil, ventana del software en una pantalla, incluyendo el software que la gerencia.

ANEXO A

TÉRMINOS RELATIVOS A LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

A.1 Evaluación de la conformidad

Demostración de que se cumplen los requisitos especificados relativos a un producto, proceso, sistema, persona u organismo.

Nota 1: El campo de la evaluación de la conformidad incluye actividades definidas en la norma ISO/IEC 17000:2004, tales como, el ensayo/prueba, la inspección y la certificación, así como la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad.

Nota 2: La expresión "objeto de evaluación de la conformidad" u "objeto" se utiliza en la norma ISO/IEC 17000:2004 para abarcar cualquier material, producto, instalación, proceso, sistema, persona u organismo al que se aplica la evaluación de la conformidad. Un servicio está cubierto por la definición de producto.

[ISO/IEC 17000:2004, 2.1]

A.2 Organismo de evaluación de la conformidad

Organismo que realiza servicios de evaluación de la conformidad.

Nota: Un organismo de acreditación no es un organismo de evaluación de la conformidad.

[ISO/IEC 17000:2004, 2.5]

A.3 Organismo de acreditación

Organismo con autoridad que lleva a cabo la acreditación.

Nota: La autoridad de un organismo de acreditación deriva en general del gobierno.

[ISO/IEC 17000:2004, 2.6]

A.4 Sistema de evaluación de la conformidad

Reglas, procedimientos y gestión para realizar la evaluación de la conformidad.

Nota: Los sistemas de evaluación de la conformidad pueden operar a nivel internacional, regional, nacional o sub-nacional.

[ISO/IEC 17000:2004, 2.7]

A.5 Esquema de evaluación de la conformidad
Programa de evaluación de la conformidad.

Sistema de evaluación de la conformidad relativo a objetos específicos de evaluación de la conformidad, a los que se aplican los mismos requisitos especificados, reglas y procedimientos.

Nota: Los esquemas de evaluación de la conformidad pueden ser operados a nivel internacional, regional, nacional o sub-nacional.

[ISO/IEC 17000:2004, 2.8]

A.6 Requisito especificado

Necesidad o expectativa establecida.

Nota: Los requisitos especificados pueden establecerse en

documentos normativos tales como la reglamentación, las normas y las especificaciones técnicas.

[ISO/IEC 17000:2004, 3.1]

A.7 Procedimiento

Forma especificada para llevar a cabo una actividad o un proceso.

[ISO/IEC 17000:2004, 3.2]

A.8 Esquema de certificación

Sistema de certificación aplicado a productos determinados, a los que se aplican los mismos requisitos especificados, reglas y procedimientos específicos.

Nota 1: Adaptado de la norma ISO/IEC 17000:2004, definición 2.8.

Nota 2: Un "sistema de certificación" es un "sistema de evaluación de la conformidad", que se define según la norma ISO/IEC 17000:2004, definición 2.7.

Nota 3: El esquema de certificación estipula las reglas, los procedimientos y la gestión para la implementación de la certificación de productos, procesos y servicios.

Nota 4: La Norma ISO/IEC 17067, en combinación con las Guías ISO/IEC 28 e ISO/IEC 53, proporciona la orientación general para el desarrollo de esquemas de certificación.

[ISO/IEC 17065:2013, 3.9]

A.9 Muestreo

Obtención de una muestra del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento.

[ISO/IEC 17000:2004, 4.1]

A.10 Ensayo
Prueba

Determinación de una o más características de un objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento.

Nota: El término "ensayo/prueba" se aplica en general a materiales, productos o procesos.

[ISO/IEC 17000:2004, 4.2]

A.11 Inspección

Examen del diseño de un producto, del producto, proceso o instalación y determinación de su conformidad con requisitos específicos o, sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales.

Nota: La inspección de un proceso puede incluir la inspección de personas, instalaciones, tecnología y metodología.

[ISO/IEC 17000:2004, 4.3]

A.12 Auditoría

Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener registros, declaraciones de hechos u otra información pertinente y evaluarlos objetivamente para determinar en que medida se cumplen los requisitos especificados.

Nota: Mientras que "auditoría" se aplica a los sistemas de gestión, "evaluación" se aplica tanto a los organismos de evaluación de la conformidad, como de forma más general.

[ISO/IEC 17000:2004, 4.4]

A.13 Evaluación entre pares

Evaluación de un organismo, con respecto a requisitos especificados, por representantes de otros organismos que forman parte de un grupo de acuerdo, o son candidatos para serlo.

[ISO/IEC 17000:2004, 4.5]

A.14 Revisión

Verificación de la aptitud, adecuación y eficacia de las actividades de selección y determinación, y de los resultados de dichas actividades, con respecto al cumplimiento de los requisitos especificados por un objeto de evaluación de la conformidad.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.1]

A.15 Atestación

Emisión de una declaración, basada en una decisión tomada después de la revisión, de que se ha demostrado que se cumplen los requisitos especificados.

Nota 1: La declaración resultante, que en la norma ISO/IEC 17000:2004 se denomina "declaración de la conformidad" expresa el aseguramiento de que los requisitos especificados se han cumplido. Este aseguramiento, por sí solo, no constituye ninguna garantía contractual o legal.

Nota 2: Las actividades de atestación de primera y tercera parte se distinguen por los términos dados en los apartados 5.4 a 5.6 de la Norma ISO/IEC 17000:2004 (declaración, certificación y acreditación). Para la atestación de segunda parte, no existe ningún término especial.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.2]

A.16 Alcance de la atestación

Extensión o características de los objetos de evaluación de la conformidad cubiertos por la atestación.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.3]

A.17 Declaración

Atestación de primera parte.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.4]

A.18 Certificación

Atestación de tercera parte relativa a productos, procesos, sistemas o personas.

Nota 1: La certificación de un sistema de gestión a veces también se denomina registro.

Nota 2: La certificación es aplicable a todos los objetos de evaluación de la conformidad, excepto a los propios organismos de evaluación de la conformidad, a los que es aplicable la acreditación.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.5]

A.19 Acreditación

Atestación de tercera parte relativa a un organismo de evaluación de la conformidad que manifiesta la demostración formal de su competencia para llevar a cabo tareas específicas de evaluación de la conformidad.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.6]

A.20 Vigilancia

Repetición sistemática de actividades de evaluación de la conformidad como base para mantener la validez de la declaración de conformidad.

[ISO/IEC 17000:2004, 6.1]

A.21 Suspensión

Invalidación temporal de la declaración de conformidad, para todo o parte del alcance de la atestación especificado.

[ISO/IEC 17000:2004, 6.2]

A.22 Apelación

Solicitud del proveedor del objeto de evaluación de la conformidad al organismo de evaluación de la conformidad o al organismo de acreditación, de reconsiderar la decisión que tomó en relación con dicho objeto.

[ISO/IEC 17000:2004, 6.4]

A.23 Queja o Reclamo

Expresión de insatisfacción, diferente de la apelación, presentada por una persona u organización a un organismo de evaluación de la conformidad o a un organismo de acreditación, relacionada con las actividades de dicho organismo, para la que se espera una respuesta.

[ISO/IEC 17000:2004, 6.5]

A.24 Grupo de acuerdo

Organismos que son signatarios del convenio en el que está basado un acuerdo. [ISO/IEC 17000:2004, 7.10]

A.25 Aprobación

Permiso para comercializar o utilizar un producto o un proceso, para fines establecidos o bajo condiciones establecidas.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.1]

A.26 Reciprocidad

Relación entre dos partes en la que ambas tienen los mismos derechos y obligaciones con respecto a la otra.

Nota 1: La reciprocidad puede existir dentro de un acuerdo multilateral que comprenda una red de relaciones bilaterales recíprocas.

Nota 2: Si bien los derechos y las obligaciones son los mismos, las posibilidades ofrecidas pueden diferir; esto puede conducir a relaciones desiguales entre las partes.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.11]

A.27 Trato igualitario

Tratamiento acordado para productos o procesos de un proveedor que no es menos favorable que el acordado para productos o procesos similares de cualquier otro proveedor, en una situación comparable.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.12]

A.28 Trato nacional

Tratamiento acordado para productos o procesos originarios de otros países que no es menos favorable que el acordado para productos o procesos similares de origen nacional, en una situación comparable.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.13]

A.29 Trato nacional e igualitario

Tratamiento acordado para productos o procesos originarios de otros países que no es menos favorable que el acordado para productos o procesos similares de origen nacional, u originarios de cualquier otro país, en una situación comparable.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.14]

A.30 Designación

Autorización gubernamental para que un organismo de evaluación de la conformidad lleve a cabo actividades especificadas de evaluación de la conformidad.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.2]

A.31 Autoridad que designa

Organismo establecido dentro del gobierno o facultado por éste para designar organismos de evaluación de la conformidad, suspender o retirar su designación o quitar la suspensión de su designación.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.3]

A.32 Equivalencia
Equivalencia de los resultados de la evaluación de la conformidad

Grado de relación entre diferentes resultados de la evaluación de la conformidad, suficiente para proporcionar el mismo nivel de aseguramiento de la conformidad con respecto a los mismos requisitos especificados.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.4]

A.33 Reconocimiento
Reconocimiento de los resultados de la evaluación de la conformidad

Admisión de la validez de un resultado de la evaluación de la conformidad proporcionado por otra persona o por otro organismo.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.5]

A.34 Aceptación
Aceptación de los resultados de la evaluación de la conformidad

Utilización de un resultado de la evaluación de la conformidad proporcionado por otra persona o por otro organismo.
[ISO/IEC 17000:2004, 7.6]

A.35 Acuerdo unilateral

Acuerdo por el cual una parte reconoce o acepta los resultados de la evaluación de la conformidad de otra parte.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.7]

A.36 Acuerdo bilateral

Acuerdo entre dos partes por el cual cada parte reconoce o acepta los resultados de la evaluación de la conformidad de la otra parte.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.8]

A.37 Acuerdo multilateral

Acuerdo entre más de dos partes por el cual cada parte reconoce o acepta los resultados de la evaluación de la conformidad de las otras partes.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.9]

ÍNDICE ALFABÉTICO

ENTES AUTÓNOMOS
BANCO CENTRAL DEL URUGUAY - BCU

3

Circular 2.379

Fe de Erratas correspondiente a la Circular 2.367 de 17 de diciembre de 2020 - Recopilación de Normas de Regulación y Control del Sistema Financiero.

(392*R)

BANCO CENTRAL DEL URUGUAY

Montevideo, 27 de enero de 2021

Ref:FE DE ERRATAS - CIRCULAR 2.367 de 17 de diciembre de 2020 - RECOPILACION DE NORMAS DE REGULACION Y CONTROL DEL SISTEMA FINANCIERO.

En la resolución de la Superintendencia de Servicios Financieros Nº RRSSF-2020-804 de 11 de diciembre de 2020, comunicada por la referida circular, en el numeral 1.1.3 debió eliminarse la mención a los artículos 304, 316.12 y 316.76, mientras que en el numeral 1.4 debió incorporarse la referencia al artículo 304 y sustituirse la expresión *"del lavado de dinero y financiamiento del terrorismo"* por la expresión *"del lavado de activos, el financiamiento del terrorismo y el financiamiento de la proliferación de armas de destrucción masiva"*.

JUAN PEDRO CANTERA, Superintendente de Servicios Financieros.

Exp. 2020/01359.

4

Circular 2.380

Fe de Erratas correspondiente a la Circular 2.368 de 17 de diciembre de 2020 - Recopilación de Normas del Mercado de Valores.

(393*R)

BANCO CENTRAL DEL URUGUAY

Montevideo, 27 de enero de 2021

Ref:FE DE ERRATAS - CIRCULAR 2.368 de 17 de diciembre de 2020. - RECOPILACION DE NORMAS DEL MERCADO DE VALORES

En la resolución de la Superintendencia de Servicios Financieros Nº RRSSF-2020-804 de 11 de diciembre de 2020, comunicada por la referida circular, en el numeral 1.1.3 debió eliminarse la mención a los artículos 198 y 207.9.1 e incorporarse el siguiente numeral 1.4:

1.4. la expresión *"del lavado de dinero y financiamiento del terrorismo"* por la expresión *"del lavado de activos, el financiamiento del terrorismo y el financiamiento de la proliferación de armas de destrucción masiva"*, en los artículos 198 y 207.9.1 del Libro III - PROTECCIÓN DEL SISTEMA FINANCIERO CONTRA ACTIVIDADES ILÍCITAS.

JUAN PEDRO CANTERA, Superintendente de Servicios Financieros.

Exp. 2020/01359

5

Circular 2.381

Fe de Erratas correspondiente a la Circular 2.370 de 17 de diciembre de 2020 - Recopilación de Normas de Seguros y Reaseguros.

(396*R)

BANCO CENTRAL DEL URUGUAY

Montevideo, 27 de enero de 2021

Ref:FE DE ERRATAS - CIRCULAR 2.370 de 17 de diciembre de 2020. - RECOPILACION DE NORMAS DE SEGUROS Y REASEGUROS

En la resolución de la Superintendencia de Servicios Financieros Nº RRSSF-2020-804 de 11 de diciembre de 2020, comunicada por la referida circular, en el numeral 1.1.3 debió eliminarse la mención al artículo 79 e incorporarse el siguiente numeral 1.5:

1.5. la expresión *"del lavado de dinero y financiamiento del terrorismo"* por la expresión *"del lavado de activos, el financiamiento del terrorismo y el financiamiento de la proliferación de armas de destrucción masiva"*, en el artículo 79 del Libro III - PROTECCIÓN DEL SISTEMA FINANCIERO CONTRA ACTIVIDADES ILÍCITAS.

JUAN PEDRO CANTERA, Superintendente de Servicios Financieros.

Exp. 2020/01359

SERVICIOS DESCENTRALIZADOS ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO - ASSE

6

Resolución 4.630/020

Incorpórase al padrón presupuestal del Centro Hospitalario Pereira Rossell, el cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería, perteneciente al Centro Departamental de Soriano, ocupado por la Sra. Ana Paula Angelino Bombi.

(394)

ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO

Montevideo, 9 de Octubre de 2020

Visto: la solicitud debidamente fundada de pase a cumplir funciones en la Unidad Ejecutora 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell, formulada por la Téc. Ana Paula Angelino Bombi, la cual revista presupuestalmente en la Unidad Ejecutora 030 - Centro Departamental de Soriano, con un cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería. (Escalafón "A"- Grado 8 - Correlativo 929).

Resultando: I) que la Dirección de la UE 030 - Centro Departamental de Soriano entiende oportuno acceder al pase a cumplir funciones siempre y cuando reciba una unidad o vacante a cambio;

II) que la UE 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell ofrece ceder el cargo vacante (correlativo Nº 5180).

Considerando: que las Direcciones de las Regiones Oeste y Sur entienden pertinente proceder a la Redistribución Interna.,

Atento: a lo expuesto precedentemente y a lo establecido por el Artículo 5º de la Ley 18.161 de fecha 29/07/07 y por Resolución Nº 5674/14 del Directorio de A.S.S.E. de fecha 18/12/14;

La Gerencia de Recursos Humanos de A.S.S.E.
(en el ejercicio de las atribuciones delegadas)
Resuelve:

1º) Incorporase al padrón presupuestal de la Unidad Ejecutora 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell, el cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería (Escalafón "A" - Grado 8 - correlativo Nº 929) Presupuestado, perteneciente a la Unidad Ejecutora 030 - Centro Departamental de Soriano, ocupada por la Téc. Ana Paula Angelino Bombi;

2º) Asignase a la Téc. Ana Paula Angelino Bombi, el correlativo 4681 en el cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería (Escalafón "A" - Grado 8), en la Unidad Ejecutora 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell.

3º) Suprímase el cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería (Escalafón "A" - Grado 8, correlativo Nº 5180, de la Unidad Ejecutora 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell;

4º) Crease en la Unidad Ejecutora 030 - Centro Departamental de Soriano, el cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería. (Escalafón "A" - Grado 8 - correlativo Nº 934);

5º) Comuníquese a las Unidades Ejecutoras involucradas para su conocimiento y notificación de la interesada. Cumplido, archívese en la Unidad Ejecutora 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell.

Res: 4630/2020
Ref. 29/030/2/79/2020
ar.
Cra. Lourdes Gervasini, Gerente de Recursos Humanos de A.S.S.E.

7

Resolución 4.636/020

Acéptase la renuncia presentada por la funcionaria Sra. Stella Marys Pesci Martínez como Especialista VII Servicios Asistenciales, perteneciente al Hospital Pasteur, a partir del 30 de octubre de 2020.

(395)

ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO

Montevideo, 8 de Octubre de 2020

Visto: la renuncia presentada para acogerse a los beneficios jubilatorios por la funcionaria señora Stella Marys Pesci Martínez, de la Administración de los Servicios de Salud del Estado;

Considerando: que para su tramitación se dió cumplimiento a los requisitos exigidos en los formularios respectivos;

Atento: a lo expuesto y a las atribuciones delegadas por Resolución Nº 5674/14 del Directorio de A.S.S.E. de fecha 18/12/14;

La Gerencia de Recursos Humanos de A.S.S.E.
(en ejercicio de las atribuciones delegadas)
Resuelve:

1) Acéptase la renuncia presentada para acogerse a los beneficios jubilatorios, de la Señora STELLA MARYS PESCI MARTÍNEZ - C.I 3.147.363-6, como Especialista VII Servicios Asistenciales, perteneciente al Hospital Pasteur (Unidad Ejecutora 06 - Escalafón "D" - Grado 3 - Correlativo 10532), a partir del 30 de octubre de 2020.

2) Comuníquese a la Unidad Ejecutora pertinente, a la Unidad Ejecutora 087 - Asistencia Integral, Habilitaciones, Historia Laboral, Cuentas Personales, y División Remuneraciones de la Gerencia de Recursos Humanos de A.S.S.E.- Cumplido, archívese en la Unidad Ejecutora respectiva.

Resol. 4636/2020
Ref.: 29/006/2/555/2020
/ja
Cra. Lourdes Gervasini, Gerente de Recursos Humanos de A.S.S.E.

8

Resolución 5.979/020

Apruébase el Convenio de Complementación de Servicios para el Primer y Segundo Nivel de Atención en la localidad de Juan Lacaze a suscribirse entre el Circulo Católico de Obreros del Uruguay (CCOU) y ASSE.

(362)

ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO

Montevideo, 29 de Diciembre de 2020

Visto: el Convenio de Complementación de Servicios a suscribirse entre el Círculo Católico de Obreros del Uruguay (CCOU) y la Administración de los Servicios de Salud del Estado;

Resultando: que el objeto del citado Convenio es implementar una acción coordinada con el fin de optimizar recursos y brindar servicios a los usuarios de ambas Instituciones en el Primer y Segundo Nivel de Atención en la localidad de Juan Lacaze, Departamento de Colonia, siendo el Círculo Católico de Obreros del Uruguay el único prestador privado en la zona;

Considerando: que por lo expuesto, se estima pertinente aprobar el referido Convenio de Complementación;

Atento: a lo expuesto y al Artículo 5º de la Ley 18.161 de fecha 29/7/07;

El Directorio de A.S.S.E.
Resuelve:

1º) Apruébase el Convenio de Complementación de Servicios para el Primer y Segundo Nivel de Atención en la localidad de Juan Lacaze a suscribirse entre el Círculo Católico de Obreros del Uruguay (CCOU) y la Administración de los Servicios de Salud del Estado, el cual luce adjunto y forma parte de la presente resolución.

2º) Comuníquese. Tomen nota la División Notarial de A.S.S.E., las Gerencias General y Administrativa de A.S.S.E., Dirección de Gestión Comercial, Convenios y Desarrollo y la Región Oeste de A.S.S.E.

3) Pase al Área de Auditores Delegados del Tribunal de Cuentas de la República a sus efectos

Res.: 5979/2020
/mmf
Dr. Leonardo Cipriani, Presidente, Administración de los Servicios de Salud del Estado; Dr. Marcelo Sosa Abella, Vicepresidente, Administración de los Servicios de Salud del Estado.

CONVENIO DE COMPLEMENTACIÓN

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO CÍRCULO CATÓLICO DE OBREROS DEL URUGUAY MUTUALISTA

PRIMER Y SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN PARA LA LOCALIDAD DE JUAN LACAZE

En la ciudad de Montevideo, el 29 de diciembre de 2020, entre POR UNA PARTE: el Dr. MARCELO SOSA y el Cnel. (R) ENRIQUE MONTAGNO en sus respectivas calidades de Vicepresidente y Vocal del Directorio, y en nombre y representación de la ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO, (en adelante ASSE) con domicilio en la Avda. Luis A. de Herrera Nº 3326 de esta ciudad, Y POR OTRA PARTE: la Esc. MARÍA CECILIA LÓPEZ COLLAZO y el Sr. ADEMAR SELLANES en sus respectivas calidades de Presidente y Secretario del Directorio y en nombre y representación de CIRCULO CATÓLICO DE OBREROS DEL URUGUAY MUTUALISTA, (en adelante CCOU), con domicilio en la calle Minas Nº 1250 de esta ciudad, convienen en celebrar el siguiente convenio de complementación de servicios para el Primer y Segundo Nivel de Atención:

PRIMERO: ANTECEDENTES.

El 26 de mayo de 2016 se firmó entre ambas Instituciones un Convenio de Complementación de Servicios para el Primer y Segundo Nivel de Atención de iguales características que el presente, mediante el cual se logró brindar, una excelente y oportuna atención sanitaria a los usuarios de ambas instituciones. El CCOU es el único Prestador privado en la zona de Juan Lacaze con Block Quirúrgico y Sala de Partos, estando habilitados por MSP con el Exp.001-34/2019 y 001-39/2019 respectivamente.

SEGUNDO: OBJETO.

Por el presente ASSE y CCOU, celebran un nuevo Convenio de Complementación de Servicios para el Primer Nivel y Segundo Nivel de Atención en la localidad de Juan Lacaze, Departamento de Colonia, con el objeto de:

a) Implementar una acción coordinada con el fin de optimizar recursos y brindar servicios de Primer y Segundo Nivel de Atención a los usuarios de ambas Instituciones en el ámbito zonal.

b) Desarrollar los programas prioritarios de promoción y prevención en salud en el Primer Nivel de Atención.

c) Complementar, Coordinar y Utilizar las Especialidades Básicas médicas de la localidad, así como sus Servicios médicos Policlínicos, Block, etc., necesarias para cumplir con las exigencias de la legislación, reglamentación y ordenanzas y metas vigentes.

d) En cumplimiento de la normativa del MSP, el CCOU asegurará a ASSE y ASSE al CCOU por la totalidad del tiempo que dure el presente Convenio, un espacio exterior y otro interior visibles para la colocación de cartelera informando la existencia del convenio y que brinda servicios en dicha institución de acuerdo con el SNIS y cuál es su alcance o características.

TERCERO: SERVICIO DE ATENCIÓN EN POLICLÍNICA Y URGENCIAS.

En cumplimiento del objeto del presente convenio las partes acuerdan prestar a los usuarios de ambas instituciones los servicios de cobertura médica inherentes al Primer y Segundo Nivel de Atención, incluyendo el cumplimiento de los Programas Prioritarios establecidos por el MSP, con los procedimientos de autorización escrita que cada una de las Instituciones estime necesario.

CUARTO: OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

CCOU y ASSE se obligan a:

1) Designar dos representantes delegados por cada Institución, para integrar una Comisión de Gestión del Servicio, que además resolverán los casos no previstos en el presente, y cuyas responsabilidades serán: a) Reglamentar, interpretar, coordinar y asegurar el cumplimiento de lo convenido por parte de las Instituciones; b) Prevenir la necesidad de incremento de recursos humanos o materiales con destino al servicio; c) Controlar mensualmente el cumplimiento de la realización de los aportes económicos para mantener el servicio y/o las correspondientes contraprestaciones que se fueren acordando entre las partes para la prestación de la asistencia conforme a las normas dispuestas por el M.S.P. y d) Monitorear permanentemente la marcha de la complementación en todos sus términos.

3) Urgencias y Emergencias: CONSULTAS

En caso de que por la Urgencia y/o Emergencia a criterio del médico actuante del CCOU se deban atender a usuarios de ASSE en el CCOU e indistintamente en ASSE a afiliados del CCOU, y estas instituciones tengan que utilizar medicación o paraclínica externa, traslados, etc., o requerir cualquier servicio contratado a terceros, se podrá realizar de inmediato dando aviso al delegado coordinador y/o a la Dirección Técnica del Hospital de ASSE o CCOU o a quien corresponda en cada caso. Estos se responsabilizarán de su autorización y costo. En cuanto a la atención y costo de la consulta será de acuerdo a la Ley de Urgencia y Emergencia Si correspondiere paraclínica también será de acuerdo a los valores de la SUEM y si no estuvieran incorporados estos, se aplica el Decreto 179/02.

QUINTO: OBLIGACIONES DEL CCOU.

1) El CCOU otorgará a ASSE cupos para la atención de sus usuarios en forma gratuita para la atención en la policlínica del CCOU en las siguientes especialidades:

PEDIATRÍA:	2 ÓRDENES AL MES
OFTALMOLOGÍA:	6 ÓRDENES AL MES

TRAUMATOLOGÍA:	4 ÓRDENES AL MES
CIRUGÍA:	2 ÓRDENES AL MES
PSIQUIATRÍA:	1 ORDEN AL MES
ECOGRAFIAS:	3 ÓRDENES AL MES

2) MAMOGRAFIAS INFORMADAS: 2 U.R. cada una más IVA.

3) El CCOU aportará su Block Quirúrgico y Sala de Partos en forma coordinada con ASSE pudiendo realizarse allí los siguientes servicios:

A) PARTOS

a) Partos y cesáreas a usuarias de ASSE según orden médica y autorización de la Dirección de ASSE.

En este caso se podrá realizar de la siguiente forma:

A pedido de ASSE, el CCOU realizará partos coordinados o de urgencia, con personal del CCOU y en la sala de partos del CCOU con los costos que se detallan a continuación. En el caso de utilizar sala de internación se agregará el costo de los días correspondientes según el arancel de ASSE a lo cual se le sumará el IVA correspondiente.

En caso de solicitud de ASSE, también se podrá realizar si así se le solicita al CCOU, el control de las embarazadas.

El CCOU se compromete a aceptar a todas aquellas pacientes derivadas por ASSE Juan Lacaze que requieran el servicio de ginecobstetricia, así como de Nueva Helvecia y Rosario.

b) Cuando ASSE realice intervenciones quirúrgicas en su block en forma coordinada a sus usuarios, y le falte algún funcionario del equipo, el CCOU a pedido por escrito de ASSE, podrá aportarlo si en ese momento cuenta disponible con el RRHH. En ese caso ASSE se hará cargo de los costos de ese RRHH.

B) CIRUGIAS

a) Cirugías de usuarios ASSE en Block del CCOU con personal técnico de ASSE (contratando solo el derecho de mesa). ASSE enviara al Block del CCOU todos los usuarios que requieran intervenciones quirúrgicas de urgencia, coordinando con la Dirección Técnica local, en Block del CCOU con personal propio de ASSE. En caso de ser necesario deberá aportar la sangre para el paciente. También podrá realizar en el Block del CCOU, las IQ coordinadas.

Su costo será el siguiente:

Presupuesto

Cirugías

Categoría	Derecho de Mesa
Corriente coordinada	16 UR
Corriente urgente	20,80 UR
Mayor coordinada	46 UR
Mayor urgente	59,80 UR
Cesárea coordinada	46 UR
Cesárea urgente	59,80 UR
Alta coordinada	66 UR
Alta urgente	85,80 UR

b) Cirugías de usuarios ASSE en Block del CCOU con personal Técnico de CCOU:

ASSE enviara al Block del CCOU todos los usuarios que requieran intervenciones quirúrgicas de urgencia, las cuales serán intervenidas por personal Técnico del CCOU, también si ASSE lo considera podrá enviar en esta modalidad pacientes para operaciones coordinadas cuyo costo será el siguiente:

Categoría	Derecho de Mesa
Corriente coordinada	32 UR
Corriente urgente	41,60 UR
Mayor coordinada	59 UR
Mayor urgente	76,70 UR
Cesárea coordinada	66 UR
Cesárea urgente	85,80 UR
Alta coordinada	89 UR
Alta urgente	115,70 UR
Partos	20 UR

Los precios arriba mencionados no incluyen el 10% de IVA. El precio de la UR será el precio del cierre del día anterior a la fecha de facturación.

c) El CCOU podrá prestar cualquier otro servicio local que tenga en su Sanatorio, a pedido de la Dirección de ASSE local cuyo precio deberá aplicarse el Decreto 179/02 o acordarse previamente.

Las operaciones con Laparoscopia llevan un 15% más según la categoría.

C) SERVICIO DE ANESTESIA

El CCOU se compromete a brindar el servicio de anestesia de urgencia, emergencia y coordinaciones para ASSE Juan Lacaze en el block del hospital o del CCOU de acuerdo a lo que coordinen las Instituciones. En relación al servicio de anestesista, el CCOU proporcionará los servicios correspondientes para la guardia y coordinaciones por un importe mensual de $ 342.946 (trescientos cuarenta y dos mil novecientos cuarenta y seis pesos uruguayos) más IVA. Dicho precio no incluye actos o variables y se ajustará de acuerdo al laudo SAQ.

En caso de que exista una situación laboral o de cualquier otra índole que impidiera al CCOU prestar el servicio, se exonera de responsabilidad al CCOU, en consecuencia, ASSE deducirá proporcionalmente el precio arriba establecido por el período en que el servicio no se haya podido prestar.

ASSE abonara por los actos médicos realizados por los anestesistas en las intervenciones quirúrgicas que se realicen a sus pacientes en el CCOU, de acuerdo al laudo anestésico quirúrgico vigente.

SEXTO: OBLIGACIONES DE ASSE.

ASSE se obliga a utilizar los siguientes servicios del CCOU:

1) El Hospital de ASSE Juan Lacaze continuará utilizando el servicio de anestesia que le proporciona el CCOU para realizar cirugías de urgencia y coordinadas abonando por el mismo la suma antes mencionada la cual al día de hoy asciende a $ 342,946 más IVA.

2) El Hospital de ASSE Juan Lacaze derivará al CCOU (filial Juan Lacaze), los partos y cesáreas, los que se abonarán al precio establecido en el presente convenio.

3) El Hospital de Juan Lacaze derivará al CCOU (filial Juan Lacaze) todas las cirugías de urgencia, las que se abonarán al precio establecido en el presente convenio.

4) El Hospital de Juan Lacaze brindará dentro de las posibilidades y con los recursos disponibles la misma atención odontológica a los usuarios del CCOU, que brinda a los usuarios de ASSE, las que se abonarán según arancel ASSE (Dec. 179/02).

5) Las prestaciones que actualmente se intercambian permanecerán en el mismo régimen (Valores Dec. 179/02 y si no figuran serán los Institucionales acordados):

* Esterilización de material blanco

* ASSE si lo entiende conveniente podrá solicitar al CCOU consultas ginecológicas de urgencia de Juan Lacaze, asi como de Nueva Helvecia y Rosario (Dec. 179/02)

* Laboratorio y Radiología cuando alguna de las instituciones involucradas no cuente con el servicio.

* En el momento en que ASSE cuente nuevamente con Ginecólogo se agregarán a estas prestaciones la colocación de DIU y la cirugía de ligadura tubaria a usuarias del CCOU.

6) ASSE prestará servicios al CCOU de acuerdo al siguiente detalle:

a) Esterilización de material blanco: 2.5 UR

b) Por Gas: por procedimiento de carga: 3 UR

c) Por Autoclave: por procedimiento de carga: 2,3 UR

d) Colocación de DIU: 2,3 UR

e) Consulta de Pediatría, coordinada y en puerta de Emergencia: precio SUEM

f) Radiología y Laboratorio: Estos servicios se podrán brindar indistintamente en ASSE o CCOU ante la necesidad de cualquiera de las Instituciones y se brindarán a un costo según arancel ASSE Dec. 179/02

g) ASSE continuará aportando desde su Banco de Sangre en Colonia u otros Bancos, el Volumen de Sangre a requerimiento del CCOU, para

uso en pacientes del CCOU. El costo será de 3,9 UR y para pacientes de ASSE sin costo.

h) Si ASSE lo entiende conveniente podrá enviar al CCOU pacientes de la zona de Nueva Helvecia y Rosario que requieran intervenciones quirúrgicas de urgencia o coordinadas, partos y cesáreas.

Los precios del Convenio de Complementación y de intercambio son los establecidos en el presente, y pautados según arancel establecido en el Decreto 179/02 en acuerdo con el art 30.

7) OTROS SERVICIOS

a) El CCOU solicitará al Técnico en yeso de ASSE para atender pacientes del CCOU en Sanatorio por actos al valor establecido en el Decreto 179/02, según orden médica.

b) En el caso que el CCOU no pueda utilizar su Block Quirúrgico por razones de Obras o Mantenimiento, ASSE autorizará el uso del Block Quirúrgico del Hospital de Juan Lacaze para la realización de intervenciones quirúrgicas con personal propio del CCOU. El costo será el siguiente:

Categoría	Derecho de Mesa
Corriente coordinada	16 UR
Corriente urgente	20,80 UR
Mayor coordinada	46 UR
Mayor urgente	59,80 UR
Cesárea coordinada	46 UR
Cesárea urgente	59,80 UR
Alta coordinada	66 UR
Alta urgente	85,80 UR

SÉPTIMO: PRECIO.

ASSE abonará en forma mensual al CCOU en todos los casos mediante el SIIF, para ello deberá ingresar las facturas dentro del mes de recibidas y abonarlas dentro de los 60 días. El CCOU se obliga a abonar las facturas que reciba de ASSE dentro de los 60 días.

El valor abonado por cirugía incluye material médico quirúrgico, medicamentos y estudios convencionales. Si los RRHH empleados son del Círculo, se facturará al precio de laudo.

Cuando corresponda aplicar para el paciente intervenido otros servicios no contemplados en el acto quirúrgico, y que no estuvieren comprendidos dentro del arancel de ASSE, se aplicará el arancel de la institución con un costo igual a lo que el CCOU aplica para el cobro mutual a sus asociados activos según lo que aprueba el MSP.

OCTAVO: TENENCIA Y RECAUDOS RELATIVOS A HISTORIAS CLINICAS DE AFILIADOS DE AMBAS INSTITUCIONES.

Las Instituciones firmantes se comprometen a generar las Historias Clínicas de los pacientes asistidos en el CCOU o de ASSE. En caso de necesidad se aportarán fotocopia simple de Historias Clínicas de sus afiliados que integran este convenio. La Historia Clínica se regirá por los principios de reserva, seguridad y confidencialidad y se ajustará a los desarrollos informáticos de las Instituciones.

NOVENO: RESPONSABILIDADES.

Será de cuenta y cargo de las Instituciones de quien dependan los funcionarios, la responsabilidad por "mala praxis" así como la derivada directa o indirectamente de cualquier hecho, acto u omisión imputable al mismo o a los profesionales o dependientes que éste utilice en la prestación del servicio que se acuerda y que pueda dar lugar a la reclamación del resarcimiento por daños y perjuicios por parte de los afiliados beneficiarios del servicio o de cualquier tercero. Sin perjuicio de ello, las partes se obligan a brindarse asistencia recíproca, en caso de acciones judiciales, administrativas o de cualquier otra índole, dirigida contra cualquiera de ellas por los expresados conceptos.

DÉCIMO: DESARROLLO DE PROGRAMAS PRIORITARIOS Y METAS ASISTENCIALES.

Ambas instituciones se obligan a participar e integrar en los programas prioritarios de "Mujer y Género" así como en el de "Salud de la Niñez e Infancia", y desarrollar el plan "Aduana" según las pautas del MSP., así como a cumplir con las Metas Asistenciales y todos aquellos programas que en el futuro se implementen a todos los usuarios residentes en Juan Lacaze y a desarrollar en común otros programas que se dispongan en el futuro dentro del marco del Sistema Nacional Integrado de Salud.

DÉCIMO PRIMERO: PERSONAL Y RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES.

Para el cumplimiento de los cometidos ASSE y el CCOU utilizarán personal capacitado y entrenado para la realización de las tareas que correspondan. Este personal aportado será de exclusiva cuenta de la Institución a la que pertenece.

DÉCIMO SEGUNDO: PLAZO DE VIGENCIA DE ESTE CONTRATO.

El plazo de este convenio es de dos años contados a partir de la fecha de la intervención del delegado del TCR en ASSE. Dicho plazo se renovará automáticamente por períodos iguales y consecutivos salvo que cualquiera de las partes comunique a la otra su voluntad de no renovarlo mediante telegrama colacionado con al menos 90 días de anticipación al vencimiento del plazo original a los efectos de garantizar la continuidad de la asistencia. Sin perjuicio de lo anterior, cualquiera de las partes podrá, transcurrido el plazo original, rescindir el presente contrato sin expresión de causa, en cualquier momento y sin incurrir por ello en responsabilidad, siempre que comunique a la otra por telegrama colacionado su voluntad de rescindir con una anticipación no menor a 90 días.

DÉCIMO TERCERO: CONDICIÓN RESOLUTORIA.

Las partes podrán rescindir el presente acuerdo: I) en cualquier oportunidad por Mutuo Acuerdo; y II) cuando se constate de manera fehaciente el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones dispuestas en las cláusulas cuarta, quinta y sexta, lo que deberá ser notificado por cualquier vía idónea (Telegrama colacionado, acta notarial y/o carta con constancia de recepción en su duplicado) y con antelación de 90 días.

DÉCIMO CUARTO: NUEVOS ACUERDOS DE COMPLEMENTACIÓN.

Las partes acuerdan en este mismo acto su disposición a firmar por separado otros convenios de complementación de similares características aplicables en distintas localidades del Interior de la República donde ambas Instituciones lo entiendan necesario para mejorar la cobertura de sus respectivos usuarios y que no comprenda este documento.

DÉCIMO QUINTO: DOMICILIOS ESPECIALES.

Las partes constituyen domicilios especiales a todos los efectos legales a que pueda dar lugar este convenio, sean judiciales o extrajudiciales, en los indicados como respectivamente suyos en la comparecencia.

DÉCIMO SEXTO: NOTIFICACIONES.

Las partes aceptan como modo válido de notificación para todos los efectos a que pueda dar lugar este convenio, el telegrama colacionado con acuse de recibo, carta con constancia de recepción en su duplicado, o cualquier otro medio considerado legalmente fehaciente.

DÉCIMO SÉPTIMO: APERTURA.

Se expresa que el presente Convenio podrá ser abierto para otros efectores de Salud presentes en el área, que aspiren a su participación, aporten a su desarrollo, con acuerdo de las partes.

Y PARA CONSTANCIA y previa lectura, las partes otorgan y suscriben tres ejemplares del mismo tenor en el lugar y fecha de su otorgamiento.

Por ASSE

Cnel. (R) Enrique Montagno Vocal del Directorio	Dr. Marcelo Sosa Vicepresidente del Directorio

Por CCOU

Sr. Ademar Sellanes
Secretario

Esc. Maria Cecilia López
Presidente

GOBIERNOS DEPARTAMENTALES
INTENDENCIAS
INTENDENCIA DE LAVALLEJA
DIRECCIÓN DE TRÁNSITO
9
Notificación S/n

Notifícase a los propietarios de los vehículos cuyas matrículas se determinan, que se constató la contravención a las normas vigentes de tránsito, por lo que correspondería la aplicación de una multa.

(388)

Dirección de Tránsito de la Intendencia de Lavalleja ha dispuesto notificar a los propietarios de los vehículos cuya matrícula se detalla en planilla adjunta, que la Intendencia de Lavalleja, constató la contravención que allí se señala, por lo que correspondería aplicar una multa. Se dispone la presente notificación confiriendo vista de estas actuaciones a los titulares de los vehículos relacionados, conforme lo establece el Digesto Departamental. A partir de la publicación cuenta con un plazo de 10 días hábiles a efectos de realizar los descargos que entienda corresponden.

MATRÍCULA	INFRACCIÓN	UR
SAD 8313	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
DAA 4682	Estacionar en zona prohibida	1
SAG 692	No aminorar marcha en cebra o establecimiento de enseñanza	2
SAG 692	No tomar precauciones frente al cruce de peatones	2
SBR 8310	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SOF 8308	Estacionar en zona prohibida	1
AAB 7947	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBX 5351	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SCF 8356	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
RAD 5825	Estacionar en zona prohibida	1
BEW 934	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BEW 934	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
SAI 3145	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BFD 302	Circular con escape abierto o emitir ruidos	2
BFD 302	Darse a la fuga desobedeciendoindicación autoridad competente	3
BFD 302	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2
BFD 302	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
BFD 302	Circular con escape abierto o emitir ruidos	2
BFD 302	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BFD 302	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
AAG 3928	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BED 109	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
BEY 710	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
OTP 2392	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AAR 7484	No aminorar marcha en cebra o establecimiento de enseñanza	2
BCN 873	Circular sin casco protector en moto	3
B 204326	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AAU 4493	Estacionar en zona prohibida	1
AAI 5497	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SCR 2991	Estacionar en zona prohibida	1
SAU 1812	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SCL 3235	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BCK 873	Circular sin casco protector en moto	3
BCK 873	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
CCB 3355	Estacionar en zona prohibida	1
CAJ 2419	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
B 702252	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
CCM 1634	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
B 107266	Estacionar en zona prohibida	1
B 107266	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
B 593052	Estacionar en zona prohibida	1
B 401053	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBN 9773	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BEZ 227	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
SJF 886	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
NAX 6188	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SCK 3468	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
ATP 4648	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2
SAJ 4180	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BDR 977	Circular sin casco protector en moto	3
LCB 2071	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BFF 969	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
MAB 7288	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
B 565971	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2
B 565971	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBD 7390	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AAH 6102	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AVI 8432	Estacionar en zona prohibida	1
BEZ 227	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
EAO 940	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
BFB 071	Estacionar en zona prohibida	1
BBG 480	Circular contramano	2
BBG 480	Circular sin encender luces reglamentarias	3
BBG 480	Circular sin casco protector en moto	3
BBG 480	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
BEU 787	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
BEV 035	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
LHA 1158	Estacionar en zona prohibida	1
KMB 2930	Estacionar en zona prohibida	1
B 803024	Estacionar en zona prohibida	1
BEW 934	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
B 133423	Estacionar en zona prohibida	1
SCQ 8004	Estacionar en zona prohibida	1
BEA 2140	Estacionar en zona prohibida	1
AAR 2357	Estacionar en zona prohibida	1
BEF 969	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2
BEF 969	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
SBN 7910	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
IAE 5555	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
DAA 9889	Estacionar en zona prohibida	1
OAA 2770	Estacionar en zona prohibida	1
AAP 3378	Estacionar en zona prohibida	1
BEZ 988	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2
BEZ 988	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
DAB 5225	Estacionar en zona prohibida	1
OBP 1634	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
MAF 2696	Estacionar en zona prohibida	1
QAB 8846	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
EAD 858	Circular sin casco protector en moto	3
B 710296	Estacionar en zona prohibida	1
ATM 5626	Estacionar en zona prohibida	1
BBM 659	Circular en vehículo que no esté en reglamentación	3
STP 4235	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AAI 5497	Estacionar en zona prohibida	1
KMC 3189	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBW 2033	Circular en vehículo que no esté en reglamentación	3
SBW 2033	Estacionar en zona prohibida	1
BAA 2713	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BDP 783	No dar preferencia a vehículo que aprezcan por la derecha	1
BDP 783	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BDP 783	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
MAH 3357	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BAL 1733	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BEW 112	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AAR 1189	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBN 5063	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2

SBS 5497	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBJ 7983	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
B 711777	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
B 134463	Estacionar en doble fila	2
SCE 8243	Estacionar en zona prohibida	1
BEW 934	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
B 544320	Estacionar en zona prohibida	1
LHA 1877	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAA 137	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PAB 2686	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAS 724	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PSA 2109	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAQ 587	Circular sin encender luces reglamentarias	3
PAQ 587	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PAB 2981	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAA 2329	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAT 750	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PSA 2090	Estacionar en zona prohibida	1
PAA 137	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PAC 0068	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAB 8821	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PMA 1665	Estacionar en zona prohibida	1
PAB 322	Circular sin casco protector en moto	3
PAB 803	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAU 996	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PAA 1052	Estacionar en zona prohibida	1
PPA 1037	Estacionar en zona prohibida	1
PAB 8965	Estacionar en zona prohibida	1
PAB 6298	Estacionar en zona prohibida	1
PAR 605	Estacionar en zona prohibida	1
PAR 721	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PAD 982	Circular sin casco protector en moto	3
PAV 0604	Circular sin casco protector en moto	3
PAU 043	Circular sin casco protector en moto	3
PAR 049	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PMA 1372	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAB 9212	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAT 659	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PRA 0035	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAB 9207	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3

INTENDENCIA DE SAN JOSÉ
10
Resolución 109/021

Promúlgase el Decreto Departamental 3.202, relativo a la exoneración del cien por ciento del Impuesto a los Avisos y Propagandas para el ejercicio 2021.

(387*R)

San José, 11 de enero de 2021.-

RESOLUCIÓN N.º 038/2021.- VISTO: el Expediente Nº 4610/2020 de la Intendencia Departamental de San José, conteniendo Oficio N.º 056/2020, conteniendo Proyecto de Decreto, solicitando anuencia al Cuerpo para exonerar en el ejercicio 2021 el pago del impuesto a los Avisos y Propagandas, vinculado a toda la actividad comercial e industrial del departamento; **CONSIDERANDO**: que se hace necesario la instrumentación de medidas que ayuden a paliar la situación financiera local: **ATENTO**: a lo expuesto y al informe de la Comisión Especial Permanente; la Junta Departamental de San José, por unanimidad de presentes (30 votos en 30), **RESUELVE**: aprobar el informe elaborado por la Comisión Asesora, que aconseja sancionar en general y en particular por unanimidad de presentes (30 votos en 30) el *Decreto Nº 3202* que se transcribe a continuación. NGM

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE SAN JOSÉ

DECRETA

Artículo 1º).- Facúltase a la Intendencia de San José a exonerar el cien por ciento (100%) del pago el impuesto por Avisos y Propagandas correspondiente al año 2021 a los contribuyentes que se encuentren al día con los pagos del mencionado tributo a la fecha de promulgación de este decreto. Para quienes no estén al día, deberán haber regularizado su situación al 31 de marzo de 2021, para acceder a la exoneración referida y exonerar del recargo generado por la falta de pago.

-Afirmativo Unanimidad (30 votos en 30 presentes).

Artículo 2º).- En ocasión de realizarse las actualizaciones de egresos por aplicación de normas presupuestales vigentes, deberán efectuarse las adecuaciones necesarias para el mantenimiento del equilibrio presupuestal.

-Afirmativo Unanimidad (30 votos en 30 presentes).

Artículo 3º).- Cométase a Asesoría Letrada la reglamentación del presente Decreto.

-Afirmativo Unanimidad (30 votos en 30 presentes).

Artículo 4º).- Comuníquese, publíquese, etc.

A sus efectos vuelva al Ejecutivo Departamental.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE SAN JOSÉ, EL ONCE DE ENERO DE DOS MIL VEINTIUNO.

Dr. Jorge Chápper, Presidente; Andrés Pintaluba, Secretario General

San José, 19 de enero de 2021.-

RESOLUCIÓN Nº 109/2021 EXPEDIENTE Nº 4610/2020

SE PROMULGA DECRETO Nº 3202.-

VISTO: el Oficio Nº 56/2020 remitido a la Junta Departamental de San José, el 14 de diciembre de 2020, conteniendo proyecto de decreto relativo a la exonerar el 100% del impuesto a los Avisos y Propagandas para el ejercicio 2021;

CONSIDERANDO: que la Junta Departamental de San José, por Resolución Nº 038/2021 de fecha 11 de enero de 2021, sancionó el Decreto Nº 3202;

ATENTO: a lo expuesto precedentemente y a lo dispuesto en el artículo 275 de la Constitución de la República;

La Intendente Departamental de San José, RESUELVE:

1º.- Promúlgase el Decreto Nº 3202, aprobado por la Junta Departamental de San José, por Resolución Nº 038/2021 de fecha 11 de enero de 2021.

2º.- Cométese a la Oficina de Comunicación la publicación en el Diario Oficial y prensa local y en la página web de esta Intendencia.

3º.- Pase a Asesoría Letrada y al Departamento de Hacienda a sus efectos.

4º.- Regístrese.-

Cra. Ana María BENTABERRI, Intendente; Dr. Sebastián FERRERO, Secretario General.

Último momento



PODER EJECUTIVO
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
DIRECCIÓN GENERAL IMPOSITIVA - DGI
1
Resolución Nº 147/2021

IMESI - Reducción aplicable a enajenaciones de nafta en proximidades de pasos de frontera - Vigencia: desde el 1/2/21.

(406*R)

DIRECCIÓN GENERAL IMPOSITIVA

Montevideo, 28 de enero de 2021

VISTO: el artículo 1° del Decreto N° 398/007 de 29 de octubre de 2007, en la redacción dada por el Decreto N° 149/016 de 30 de mayo de 2016 y la Resolución N° 058/2021 de 15 de enero de 2021.

RESULTANDO: **I)** que la primer norma citada dispone que se reduzca en hasta un 24% (veinticuatro por ciento) del precio de venta, el Impuesto Específico Interno (IMESI) correspondiente a la enajenación de naftas, de modo tal que resulte equiparable el precio reducido de los referidos combustibles en Uruguay con el de los combustibles similares que se comercialicen en el exterior, en los pasos de frontera que establece el mencionado decreto;

II) que la Dirección General Impositiva está cometida a realizar los relevamientos correspondientes y a fijar las referidas reducciones, atendiendo a los parámetros establecidos por la citada norma y con la previa autorización del Ministerio de Economía y Finanzas;

III) que la Resolución N° 058/2021 de 15 de enero de 2021 fijó en 0% (cero por ciento) y 24% (veinticuatro por ciento), las reducciones del IMESI correspondientes a las enajenaciones realizadas en las estaciones de servicio ubicadas en las cercanías de los pasos de frontera con la República Argentina y con la República Federativa del Brasil, respectivamente;

CONSIDERANDO: que el Poder Ejecutivo ha dejado sin efecto el cierre total de los pasos de frontera de ingreso al país.

ATENTO: a lo expuesto y a que se cuenta con la autorización del Ministerio de Economía y Finanzas,

LA DIRECTORA GENERAL DE RENTAS
RESUELVE:

1°) Fíjase la reducción del Impuesto Específico Interno (IMESI) a que refiere el artículo 1° del Decreto N° 398/007 de 29 de octubre de 2007, en los siguientes valores:

- 24% (veinticuatro por ciento) para las enajenaciones de naftas realizadas en las estaciones de servicio ubicadas en un radio máximo de 20 (veinte) kilómetros de los pasos de frontera a que refiere el numeral 1 del inciso primero del artículo 2° del Decreto N 398/007 de 29 de octubre de 2007.

- 24% (veinticuatro por ciento) para las enajenaciones de naftas realizadas en las estaciones de servicio ubicadas en un radio máximo de 20 (veinte) kilómetros de los pasos de frontera a que refiere el numeral 2 del inciso primero del artículo 2° del Decreto N | 398/007 de 29 de octubre de 2007.

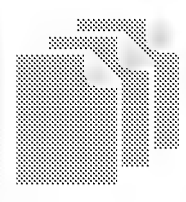
2°) Lo dispuesto en la presente resolución regirá para las enajenaciones de nafta que se realicen a partir del 1° de febrero de 2021 inclusive.

3°) Derógase la Resolución N° 058/2021 de 15 de enero de 2021.

4°) Publíquese en el Diario Oficial. Insértese en la página web. Cumplido, archívese.

La Directora General de Rentas, Cra. Margarita Faral.

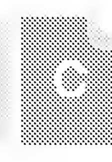
Avisos



Emplazamientos



Convocatorias



SOCIEDAD DE PRODUCTORES FORESTALES

La Comisión Directiva de la Sociedad de Productores Forestales, en su reunión del 25 de enero resolvió convocar a una Asamblea Extraordinaria para tratar la aprobación en la modificación de los estatutos de la institución. La Asamblea se realizará a través de la plataforma zoom.
Fecha: 5 de febrero
Hora: 12.00 horas.

Única Publicación

03) $ 700 1/p 875 Ene 29- Ene 29

Cacepa - Cooperativa de Ahorro y Crédito de empresarios profesionales y amigos.

Convocatoria Elección Parcial de Autoridades: martes 9 de febrero de 2021 de 16:00 a 21:00 en las tres sucursales de la Cooperativa. Se elegirán 2 titulares y 4 suplentes para el Consejo Directivo y 1 titular y 2 suplentes para la Comisión Fiscal correspondientes al período 2021/2022.

03) $ 3685 5/p 776 Ene 28- Feb 03

ASAMBLEA ORDINARIA DE CABINTUR S.A.

En cumplimiento del Artículo 9 y 7 del estatuto de Cabintur S.A., se cita a la Asamblea Ordinaria el día 23 de febrero de 2021 a la hora 21.00 y 21.30 en primer y segundo llamado en la sede social para tratar el siguiente:
ORDEN DEL DIA
1. Designación de Presidente y Secretario de la Asamblea.
2. Aprobación de Balance General (Estado de Situación y Resultados) y proyecto de distribución de utilidades por el ejercicio cerrado al 30 de noviembre de 2020.
3. Designación de directores.
EL DIRECTORIO.

Última Publicación

03) $ 3485 3/p 750 Ene 27- Ene 29

ONTILCOR S.A.

El Directorio de ONTILCOR S.A. convoca a Asamblea Ordinaria de accionistas para el día 25 de febrero de 2021, a las 16 hs. en primera convocatoria y 17 hs. en segunda convocatoria, en Rincón 422, Piso 3 o vía videoconferencia (art. 340 Ley 16.060 - art. 722 Ley 19.924), a los efectos de tratar el siguiente ORDEN DEL DÍA:
1) Designación de Presidente y Secretario de la Asamblea Ordinaria;
2) Memoria y balance general (estado de situación patrimonial y estado de resultados) del ejercicio cerrado al 30 de setiembre de 2020 y proyecto de distribución de utilidades;
3) Gestión del Directorio;
4) Designación de Directorio y fijación de su retribución;
5) Designación de un representante de los accionistas para firmar el acta de Asamblea Ordinaria junto con el Presidente.

Última Publicación

03) $ 4910 3/p 747 Ene 27- Ene 29

Dirección de Necrópolis



GOBIERNOS DEPARTAMENTALES

INTENDENCIAS

INTENDENCIA DE CANELONES

GOBIERNO DE CANELONES
DIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN DE NECROPOLIS

Por disposición del Art. 20 Lit. B) de la Ordenanza de Necrópolis Nº 95/15, se hace saber que: Román GAGO CALVO; solicita título de Panteón Nº 36 Sector B del Cementerio de la ciudad de Santa Lucía por regularización del mismo.-
Se emplazará a todos los interesados para que concurran en un plazo de 30 días corridos, contados a partir de la presente publicación, a deducir derechos sobre el bien funerario ante Dpto. Necrópolis Municipio Santa Lucía.-
EXPTE. 2020-81-1180-00091.-
ALBA ALICIA GARRETA
DIRECTORA NECRÓPOLIS.

04) $ 3773 5/p 773 Ene 28- Feb 03



PODER JUDICIAL

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO
Por disposición del Sr/a. Juez Letrado de Canelones de 2º Turno, dictada en autos: "SEGREDO DELISA, EDUARDO C/ SEGREDO MESSA, BELÉN CESE DE PENSIÓN ALIMENTICIA" IUE 168-415/2020, se cita, llama y emplaza a BELEN SEGREDO MESSA por el término de 90 días a efectos de comparecer a estar a derecho en el presente proceso, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio, con quien se seguirán las actuaciones.

Se habilitó la Feria Judicial a los efectos de las publicaciones.
Canelones, 12 de enero de 2021.
MARÍA VALERIA MARTÍNEZ ZUNINO, Actuario Adjunto.

08) $ 11368 10/p 543 Ene 21- Feb 03

GOBIERNOS DEPARTAMENTALES

INTENDENCIAS

INTENDENCIA DE COLONIA

La Intendencia de Colonia atento a la reglamentación vigente (Art. 42 Presupuesto Quinquenal 2016-2020), emplaza a todos quienes se consideren con derechos sobre el vehículo Tipo Sedán 5 puertas, Marca MARUTTI, modelo 800, año 1996, matrícula LBA 3295 Padrón No. 08770 del Departamento de Colonia, Municipio de Carmelo, a nombre de María Inés Guaraglia Bianchi, a presentarse a deducir los mismos en un término de 30 días bajo apercibimiento de accederse a la transferencia a favor de Martina SALLE COSTABILE, expediente No. 12/2021/39-1 "Transferencia por Posesión" tramitado ante esta comuna.

Última Publicación

08) $ 3373 3/p 751 Ene 27- Ene 29

INTENDENCIA DE TREINTA Y TRES

La Intendencia de Treinta y Tres en Expediente Administrativo 2020/1/3024 Sr. Juan Pablo Alzugaray Saralegui" solicita Transferencia de Oficio DAA 8892", cita, llama y emplaza a al Sra. Carmen Edith Marquez Gonzalez y al Sr. Fredy Daniel Martos Adrover que concurra a la Comuna a notificarse de las presentes actuaciones en el plazo de 10 días.

Última Publicación

08) $ 3498 5/p 662 Ene 25- Ene 29



GOBIERNOS DEPARTAMENTALES

INTENDENCIAS

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO
Departamento de Planificación
UNIDAD DE EXPROPIACIONES

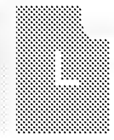
Se hace público y se notifica al Sres. Gabriel CHAMYAN STAMBUK, Alejandro CHAMYAN STAMBUK y la Sra. Adriana Natalie CHAMYAN STAMBUK y a todos aquellos que pudieran tener derechos reales o personales sobre el inmueble padrón Nº 170658 que el mismo ha sido designado para ser expropiado totalmente, con toma urgente de posesión, por Decreto de la Junta Departamental de Montevideo Nº 37440 de fecha 14 de mayo de 2020 y por Resolución Nº 2072/20 del Intendente de Montevideo de fecha 01 de junio de 2020, con destino a Cartera de Tierras, ubicado dentro de los límites del CCZ Nº 6, Municipios E.
El Expediente Nº 2020-6402-98-000022, se encuentra de manifiesto en la Unidad de Expropiaciones en su edificio sede, 18 de julio 1360, piso 10º, sector Soriano por el término de 10 (diez) días.
09) (Cta. Cte.) 10/p 607 Ene 22- Feb 04

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO
Departamento de Planificación
UNIDAD DE EXPROPIACIONES

Se hace público y se notifica a Sr. Gilberto SICCO BERRUTTI ; y a todos aquellos que pudieran tener derechos reales o personales sobre el inmueble padrón N.º172826 que el mismo ha sido designado para ser expropiado totalmente, con toma urgente de posesión, por Decreto de la Junta Departamental de Montevideo Nº 37433 de fecha 14 de mayo de 2020 y por Resolución Nº 2082/20 del Intendente de de Montevideo de fecha 01 de junio de 2020, con destino Cartera de Tierras, ubicado dentro de los límite del CCZ Nº 6, Municipio E.
El Expediente Nº 2020-6402-98-000038 se encuentra de manifiesto en la Unidad de Expropiaciones en su edificio sede, 18 de julio 1360, piso 10º, sector Soriano por el término de 10 (diez) días.
09) (Cta. Cte.) 10/p 606 Ene 22- Feb 04

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO
Departamento de Planificación
UNIDAD DE EXPROPIACIONES

Se hace público y se notifica al Sres. Gabriel CHAMYAN STAMBUK, Alejandro CHAMYAN STAMBUK y la Sra. Adriana Natalie CHAMYAN STAMBUK y a todos aquellos que pudieran tener derechos reales o personales sobre el inmueble padrón Nº 170659 que el mismo ha sido designado para ser expropiado totalmente, con toma urgente de posesión, por Decreto de la Junta Departamental de Montevideo Nº 37440 de fecha 14 de mayo de 2020 y por Resolución Nº 2072/20 del Intendente de Montevideo de fecha 01 de junio de 2020, con destino a Cartera de Tierras, ubicado dentro de los límites del CCZ Nº 6, Municipios E.
El Expediente Nº 2020-6402-98-000023, se encuentra de manifiesto en la Unidad de Expropiaciones en su edificio sede, 18 de julio 1360, piso 10º, sector Soriano por el término de 10 (diez) días.
09) (Cta. Cte.) 10/p 600 Ene 22- Feb 04



PODER EJECUTIVO

MINISTERIO DEL INTERIOR



LICITACIÓN PÚBLICA INTERNACIONAL Nº 1/2021

El Ministerio del Interior convoca a la presentación de ofertas para la Licitación Pública Internacional Nro. 01/2021 cuyo objeto es la "Adquisición de un Helicóptero Modelo ROBINSON R66 Turbina con tanque auxiliar de 165 ltrs instalado, ofreciéndose como parte de pago Helicóptero R44".
La apertura de ofertas se realizará de forma electrónica el día 15 de marzo de 2021 a la hora 10:00.
Los interesados podrán imprimir el Pliego de Condiciones Particulares en www.comprasestatales.gub.uy.
Única Publicación
12) (Cta. Cte.) 1/p 839 Ene 29- Ene 29

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL
Licitación Pública N.º 42/2020

Servicio de limpieza integral del edificio central, anexos del Ministerio de Desarrollo Social y Casa Inju
APERTURA ELECTRÓNICA: Lunes 22 de febrero de 2021
HORA: 11:00
ACLARACIONES Y PRÓRROGAS HASTA EL 09/02/2021
El pliego no tendrá costo. Podrá ser consultado en las páginas Web de Compras Estatales (www.comprasestatales.gub.uy).
Única Publicación
12) (Cta. Cte.) 1/p 827 Ene 29- Ene 29

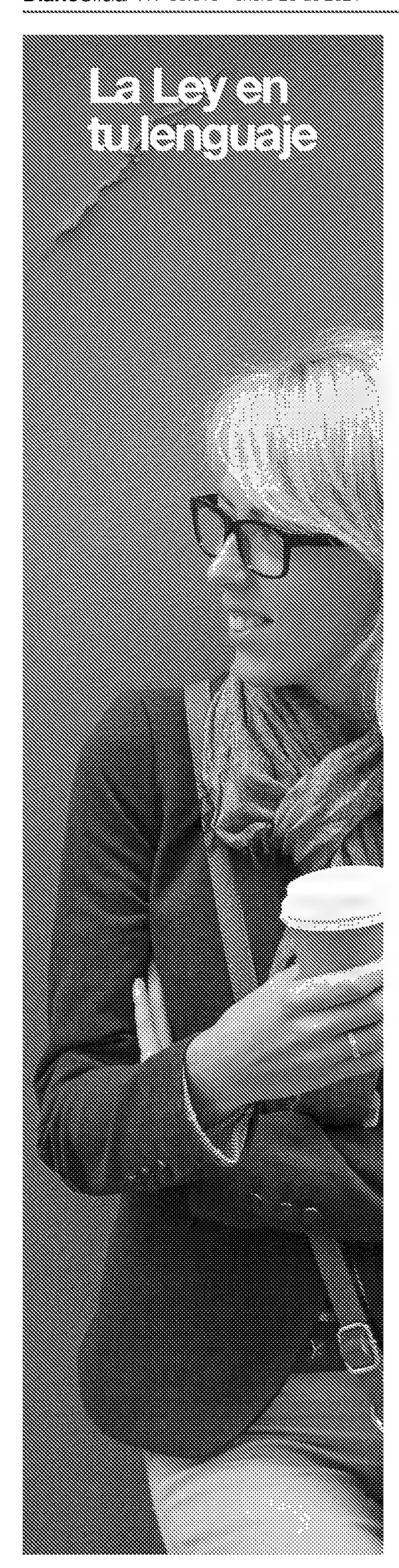
ENTES AUTÓNOMOS

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE COMBUSTIBLES, ALCOHOL Y PORTLAND - ANCAP

ANCAP

GERENCIA DE ABASTECIMIENTO
LICITACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA INTERNACIONAL Nº 1600160200 - INGENIERÍA DE DETALLE, SUMINISTRO DE COMPONENTES, MONTAJE DE DETECTORES DE FIRE & GAS, INTEGRACIÓN DE LOS MISMOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD (SAFETY MANAGER) EXISTENTE, Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS.
Informamos que esta Administración ha resuelto prorrogar la fecha de apertura de la Licitación Pública de referencia para el día: 25 de febrero de 2021 a la hora 14:00
En INTERNET: www.comprasestatales.gub.uy.
Única Publicación
12) (Cta. Cte.) 1/p 840 Ene 29- Ene 29



COMISIONES BILATERALES

COMISIÓN TÉCNICA MIXTA DE SALTO GRANDE

COMISION TECNICA MIXTA DE SALTO GRANDE

Llamado a Licitación – CONTRATO SG 660

República Argentina y República Oriental del Uruguay

Modernización del Complejo Hidroeléctrico Binacional Salto Grande (RG-L1124)

4694/OC-RG, 4695/OC-RG

Ampliación del sistema de ventilación de la Central Hidroeléctrica de Salto Grande

1. Este llamado a licitación se emite como resultado del Aviso General de Adquisiciones que para este Proyecto fuese publicado en el *Development Business*, edición No. *IDB141 02/19 del 19/02/2019*.

2. El gobierno de la República Argentina y de la República Oriental del Uruguay han recibido un préstamo del Banco Interamericano de Desarrollo para financiar en su totalidad el costo del *Proyecto de Modernización del Complejo Hidroeléctrico Binacional de Salto Grande* y se propone utilizar parte de los fondos de este préstamo para efectuar los pagos bajo el Contrato para la *Ampliación del sistema de ventilación de la Central Hidroeléctrica de Salto Grande – Licitación Pública N° SG 660*

3. La Comisión Técnica Mixta de Salto Grande invita a los Oferentes elegibles a presentar ofertas selladas para la *Ampliación del sistema de ventilación de la Central Hidroeléctrica de Salto Grande*. El plazo de construcción de la Obra está previsto hasta veinte (20) meses.

4. La licitación se efectuará conforme a los procedimientos de Licitación Pública (LPN) establecidos en la publicación del Banco Interamericano de Desarrollo titulada *Políticas para la Adquisición de Obras y Bienes financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID)*, y está abierta a todos los Oferentes de países elegibles, según se definen en los Documentos de Licitación.

5. Los Oferentes elegibles que estén interesados podrán obtener información adicional de la Comisión Técnica Mixta de Salto Grande y revisar los documentos de licitación en la dirección indicada al final de este Llamado.

6. Los requisitos de calificación incluyen:

   - Nivel de facturación, antecedentes de oferentes, antecedentes de Representante Técnico, Jefe de Obras, antecedentes de subcontratistas, evaluación de ratios, monto de litigios pendientes. No se otorgará un Margen de Preferencia a contratistas nacionales.

7. Los Oferentes interesados podrán obtener un juego completo de los Documentos de Licitación en español descargándolo directamente de la página web del organismo www.saltogrande.org.

   Todos los interesados en participar del proceso, conocer las bases o hacer consultas deberán comunicar, al momento de obtener el pliego, una dirección de correo electrónico de tipo genérico donde le serán comunicadas/notificadas todas las novedades.

8. Las ofertas deberán hacerse llegar a la dirección indicada abajo a más tardar a las 10.30 horas del 30 de marzo de 2021. Ofertas electrónicas *"no serán"* permitidas. Las ofertas que se reciban fuera del plazo serán rechazadas. Las ofertas se abrirán físicamente en la dirección indicada al final de este Llamado a las 11.00 horas del 30 de marzo de 2021.

9. Todas las ofertas *"deberán"* estar acompañadas de una *"Garantía de Mantenimiento de la Oferta"* por el monto de USD 6.000 (dólares estadounidenses seis mil)

10. Las direcciones referidas arriba son:

Comisión Técnica Mixta de Salto Grande

Gerencia de Recursos / Área de Materiales / Sector Adquisiciones

Cr. Diego Llama / Sra. Vanesa Piastri

Mail: adquisiciones@saltogrande.org

Lunes a viernes de 7 a 14,30 horas.

* Argentina:
  Ruta Nacional Nº 015 s/n – Barrera Ayuí.
  Coordenadas: 31° 16´ 06´ S / 57° 57´ 11´ W
  Casilla de Correo Nº 106 - CP 3.200 – Concordia – Entre Ríos – Argentina

* Uruguay:
  Av. Luis Batlle Berres (Ex Ruta 3) Km. 508 – Barrera Salto
  Coordenadas: 31° 17´ 03´ S / 57° 55´ 12´ W
  Casilla de correo Nº 68.036 – CP 50.000 – Salto – Uruguay

12) (Cta. Cte.) 5/p 724 Ene 27- Feb 02




COMISION TECNICA MIXTA DE SALTO GRANDE

LICITACIÓN PÚBLICA

CONTRATO SG- 670

"AMPLIACIÓN DE SUBESTACIÓN SALTO GRANDE URUGUAY, TRAMO 9, LLEGADA LEAT 500 KV SG - CHAMBERLAIN"

CONSULTA DE LA DOCUMENTACIÓN

En el sitio web de Comisión Técnica Mixta de Salto Grande: www.saltogrande.org, en el apartado Proveedores, Licitaciones en curso.

VENTA DE PLIEGOS

* Mediante depósito o transferencia bancario, según procedimiento indicado en nuestra página WEB, en la dirección:
  www.saltogrande.org

COSTO DEL PLIEGO: Dólares Estadounidenses quinientos (U$S 500), o su equivalente en moneda local, tomando para su conversión el tipo de cambio vigente el día anterior.

APERTURA DE LAS OFERTAS: El día **20 de abril de 2021, a las 11.00 horas**, en las oficinas del Área Materiales, Sector Compras y Contrataciones del Complejo Hidroeléctrico de Salto Grande.

RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS: Las ofertas serán recibidas hasta una hora antes del día y hora de apertura fijados más arriba.

12) (Cta. Cte.) 5/p 713 Ene 27- Feb 02

GOBIERNOS DEPARTAMENTALES

INTENDENCIAS

INTENDENCIA DE CANELONES

**INTENDENCIA DE CANELONES
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
DIRECCION DE RECURSOS MATERIALES
LICITACION PUBLICA PU 107/2020
Expediente 2019-81-1010-02317**

OBJETO: Otorgar en régimen de concesión concesión la instalación y explotación de Soportes publicitarios, desde el puente Carrasco hasta arroyo Pando, e incluye la conservación y mantenimiento de todos los refugios peatonales, canteros centrales, áreas verdes y equipamientos vinculados, conforme a la propuesta de iniciativa privada, (ley 17555, tramitada por expediente 2019-81-1010-01659, hasta la finalización del próximo periodo de Gobierno Departamental en el año 2025.
PLIEGO: Publicado en el Sitio Web www.comprasestatales.gub.uy podrá adquirirse en la dirección de Recursos Materiales, sito en calle Florencio Sánchez Nro. 158 de la ciudad de Canelones al precio de pesos uruguayos siete mil ($U 7.000). El comprobante de compra del pliego deberá ser presentado en el momento de apertura de propuestas.
La Empresa LEONARDO HUGO FERNANDEZ DESEVO (LF Importaciones), no deberá abonar los Pliegos, de conformidad con lo dispuesto por el Literal F) del artículo 19 de la Ley 17.555 de 18 de setiembre de 2002.
RECEPCION DE PROPUESTAS: Las propuestas firmadas por su titular o representante, deberán ser entregadas en sobre cerrado, hasta la hora 10:30 del dia 9 de marzo de 2021, en la Dirección de Recursos Materiales de la Intendencia de Canelones, sita en calle Florencio Sánchez 158, ciudad de Canelones.
APERTURA DE PROPUESTAS: La apertura de propuestas se realizará el día 9 de marzo de 2021 a la hora 11:00, en la Sala de Actos de la Dirección de Recursos Materiales de la Intendencia de Canelones, sita en calle Florencio Sánchez 158, ciudad de Canelones.
CONSULTAS: licitaciones@imcanelones.gub.uy.

Única Publicación

12) (Cta. Cte.) 1/p 832 Ene 29- Ene 29

**INTENDENCIA DE CANELONES
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
DIRECCION DE RECURSOS MATERIALES
LICITACION PUBLICA PU 105/2020
Expediente 2016-81-1310-00120**

OBJETO: Otorgar la concesión de Kiosco en localidad catastral de Salinas.
PLIEGO: Publicado en el Sitio Web www.comprasestatales.gub.uy No tiene costo.
RECEPCION DE PROPUESTAS: Las propuestas firmadas por su titular o representante, deberán ser entregadas en sobre cerrado, hasta la hora 10:30 del dia 11 de febrero de 2021, en la Dirección de Recursos Materiales de la Intendencia de Canelones, sita en calle Florencio Sánchez 158, ciudad de Canelones.

APERTURA DE PROPUESTAS: La apertura de propuestas se realizará el día 11 de febrero de 2021 a la hora 11:00, en la Sala de Actos de la Dirección de Recursos Materiales de la Intendencia de Canelones, sita en calle Florencio Sánchez 158, ciudad de Canelones. CONSULTAS: licitaciones@imcanelones.gub.uy.

Única Publicación

12) (Cta. Cte.) 1/p 831 Ene 29- Ene 29

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO
SERVICIO DE COMPRAS
LICITACIÓN PÚBLICA No. 788/2020

OBJETO: SERVICIOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA RED DE ALCANTARILLADO DE UNA ZONA DE MONTEVIDEO (AREAS 7 y 8)
APERTURA: 26/02/2021
Hora: 14:00
RECEPCIÓN DE PROPUESTAS: La recepción y apertura de propuestas se realizará en el local del Servicio de Compras,
ubicado en el Sector Santiago de Chile del Edificio Sede, con acceso sobre la Avda. 18 de Julio, en la fecha y hora establecidos.
REPARTICIÓN SOLICITANTE: OPERACION Y MANTENIMIENTO DE SANEAMIENTO
VALOR DE LAS BASES: $ 65000
RECAUDOS: Las bases de condiciones particulares se encuentra a
disposición de los interesados en el sitio web de la I.M.
(www.montevideo.gub.uy entrar en Institucional, Compras, Cartelera
de Compras e ingresar el número del llamado) o web de Compras
Estatales www.comprasestatales.gub.uy.

Única Publicación

12) (Cta. Cte.) 1/p 865 Ene 29- Ene 29

Edictos Matrimoniales



Montevideo, enero 29 de 2021
Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley Nº 9.906 de 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil:
"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como manda la ley."
Espacio limitado a tres días por la Ley Nº 9.906.

MONTEVIDEO

OFICINA No. 2

JORGE ALFREDO FRANCO SANTANA, 39 años, soltero, DESOCUPADO, URUGUAYO, lugar de domicilio ELÍAS REGULES 4644 y EDUARDO MANUEL RODRIGUEZ, 48 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio ELÍAS REGULES 4644.

Primera Publicación

14) $ 584 3/p 829 Ene 29- Feb 02

OFICINA No. 3

PABLO FABIÁN CARABELLI ARÉVALO, 33 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio DR. MAGESTED 1683 BIS y NATALIA SPÓSITO PEREIRA, 31 años, soltera, EMPLEADA, URUGUAYA, lugar de domicilio DR. MAGESTED 1683 BIS.

Primera Publicación

14) $ 584 3/p 864 Ene 29- Feb 02

RODRIGO ECHEVARRÍA SERENO, 37 años, soltero, COMERCIANTE, URUGUAYO, lugar de domicilio RETAMOSA 1800 y ROXANA BALLESTEROS CAMEROTA, 35 años, soltera, PSICÓLOGA, URUGUAYA, lugar de domicilio ARTURO PRAT 3760/202.

Primera Publicación

14) $ 584 3/p 824 Ene 29- Feb 02

OFICINA No. 5

GUSTAVO JUAN MÉNDEZ BARBATO, 36 años, soltero, LICENCIADO EN CIENCIAS POLÍTICAS, URUGUAYO, lugar de domicilio ISLA DE FLORES 1538 APARTAMENTO 301 y ALEJANDRA URQUIZA BALAZIC, 28 años, soltera, EMPLEADA, URUGUAYA, lugar de domicilio ISLA DE FLORES 1538 APARTAMENTO 301.

Primera Publicación

14) $ 584 3/p 853 Ene 29- Feb 02

PABLO DANIEL MÉNDEZ GONZALEZ , 42 años, soltero, DOCENTE , URUGUAYO , lugar de domicilio AV DE LA ALJABA 4073 BIS y RAFAELLA SOARES DE PINHO , 34 años, soltera, LABORES , BRASILEÑA , lugar de domicilio AV DE LA ALJABA 4073 BIS .

Primera Publicación

14) $ 584 3/p 837 Ene 29- Feb 02

CARINA PAOLA OLIVERA DA LUZ , 41 años, divorciada, LABORES , URUGUAYA , lugar de domicilio CONTINUACIÓN LEONARDO OLIVERA 1285 y LUIS CARLOS LEITES AVILA , 45 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio CONTINUACIÓN LEONARDO OLIVERA 1285.

Primera Publicación

14) $ 584 3/p 835 Ene 29- Feb 02

MARCO AURELIO MARTÍNEZ CASTRO, 33 años, soltero, LICENCIADO EN NUTRICIÓN, VENEZOLANO, lugar de domicilio JOSÉ MARÍA MONTERO 2727/13 y ASTRID GIORGINA HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, 32 años, soltera, LICENCIADA EN COMUNICACIÓN SOCIAL, VENEZOLANA, lugar de domicilio JOSÉ MARÍA MONTERO 2727/13.

Primera Publicación

14) $ 584 3/p 828 Ene 29- Feb 02

OFICINA No. 6

ADLÍN YAHIMA RODRÍGUEZ TORRES, 26 años, soltera, EMPLEADA, CUBANA, lugar de domicilio GRAL. PAGOLA 2030 y YOLEAN BASULTO RODRÍGUEZ, 33 años, soltero, EMPLEADO, CUBANO , lugar de domicilio GRAL PAGOLA 2030.

Primera Publicación

14) $ 584 3/p 826 Ene 29- Feb 02

OFICINA No. 7

CRISTIAN ADRIAN NANCHEZ SOSA , 43 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio CALLE SUR 3042 y ANDREA DANIELA MOREIRA VILLAFAN, 39 años, soltera, LABORES, URUGUAYA, lugar de domicilio CALLE SUR 3042.

Primera Publicación

14) $ 584 3/p 858 Ene 29- Feb 02

JOSÉ DANIEL PEÑA PEREIRA, 21 años, soltero, JORNALERO, URUGUAYO, lugar de domicilio PANTALEÓN PÉREZ 4961 y LUHANA TAMARA MARTÍNEZ GOYECHE, 19 años, soltera, LABORES, URUGUAYA, lugar de domicilio PANTALEÓN PÉREZ 4961.

Primera Publicación

14) $ 584 3/p 825 Ene 29- Feb 02

Montevideo, enero 28 de 2021
Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley Nº 9.906 de 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil:
"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como manda la ley."
Espacio limitado a tres días por la Ley Nº 9.906.

MONTEVIDEO
OFICINA No. 1

RODRIGO ABRAHAM AGUILERA JIMENEZ, 35 años, soltero, EMPLEADO, VENEZOLANO, lugar de domicilio FERMIN FERREIRA 1965/3 y ALNAIR DEL VALLE HERNANDEZ MARVAL, 29 años, soltera, EMPLEADA, VENEZOLANA, lugar de domicilio EL MISMO.
14) $ 584 3/p 770 Ene 28- Feb 01

OFICINA No. 2

DIEGO FRONTAN PIAGGIO, 32 años, soltero, DESOCUPADO, URUGUAYO, lugar de domicilio ANTONIO D. COSTA 3532/9 y NATALIA PAOLA VILA DI TRÁPANI, 37 años, soltera, FISIOTERAPEUTA, URUGUAYA, lugar de domicilio ANTONIO D. COSTA 3532/9.
14) $ 584 3/p 772 Ene 28- Feb 01

JORDAN BAMBINI CHRISTO, 26 años, soltero, MÉDICO, BRASILEÑO, lugar de domicilio MÉXICO 1744 y NOELIA HANALIX MURAÑA FACAL, 40 años, divorciada, LIC. EN ENFERMERÍA, URUGUAYA, lugar de domicilio MÉXICO 1744.
14) $ 584 3/p 771 Ene 28- Feb 01

OFICINA No. 4

RICARDO ANTONIO LOPEZ JIMENEZ, 30 años, soltero, ASISTENTE DE VENTAS, VENEZOLANO, lugar de domicilio MARTÍN FIERRO 2500 y MARU SAYURI DEKUJAKO CHAVEZ, 30 años, soltera, INGENIERA INDUSTRIAL, VENEZOLANA, lugar de domicilio MARTÍN FIERRO 2500.
14) $ 584 3/p 769 Ene 28- Feb 01

OFICINA No. 5

ALEXIS MARTÍN OCAMPO PERNAS, 21 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio CARLOS NERY 3671 APARTAMENTO 5 y BRISA NICOLE ROCHA FERNÁNDEZ, 18 años, soltera, LABORES, URUGUAYA, lugar de domicilio CARLOS NERY 3671 APARTAMENTO 5.
14) $ 584 3/p 812 Ene 28- Feb 01

CRISTOFER MATÍAS MORALES LUNA, 27 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio JULIO DA ROSA 4386 y MELANI KATHERINE VÁZQUEZ SILVA, 20 años, soltera, LABORES, URUGUAYA, lugar de domicilio SANTA MARÍA 204.
14) $ 584 3/p 803 Ene 28- Feb 01

OFICINA No. 6

ANGELA MARÍA SOSA MÉNDEZ, 45 años, soltera, COCINERA, URUGUAYA, lugar de domicilio MACIEL 1282/6 y ALEXANDRE ANTÔNIO DUARTE SALES, 41 años, divorciado, ADMINISTRADOR, BRASILEÑO, lugar de domicilio MACIEL 1282/6.
14) $ 584 3/p 813 Ene 28- Feb 01

RICARDO ARIEL RAMOS CROSA, 56 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio ARENAL GRANDE 1615/305 y MARÍA GABRIELA COLMAN RODRÍGUEZ, 54 años, soltera, EMPLEADA, URUGUAYA, lugar de domicilio ARENAL GRANDE 1615/305.
14) $ 584 3/p 810 Ene 28- Feb 01

SEBASTIÁN DIEGO ROMERO CASTRO, 43 años, soltero, MÉDICO, URUGUAYO, lugar de domicilio ZELMAR MICHELINI 1080/103 y CARLOS GABRIEL MENYOU RODRÍGUEZ, 47 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio ZELMAR MICHELINI 1080/103.
14) $ 584 3/p 805 Ene 28- Feb 01

OFICINA No. 7

JOSÉ ANGEL NOY LAGUNA, 38 años, soltero, EMPLEADO, CUBANO, lugar de domicilio JOSÉ VILLAGRÁN 2591 APTO. 1 y YOLEIDY DIEGUEZ OCHOA, 37 años, soltera, EMPLEADA, CUBANA, lugar de domicilio JOSÉ VILLAGRÁN 2591 APTO. 1.
14) $ 584 3/p 811 Ene 28- Feb 01

JOSÉ MARÍA NICOLA ALBANELL, 27 años, soltero, ABOGADO, URUGUAYO, lugar de domicilio PUNTAS DE SANTIAGO 1637 y LUCÍA RUEDA PEINADO, 27 años, soltera, ABOGADA, URUGUAYA, lugar de domicilio BRENDA 5863.
14) $ 584 3/p 767 Ene 28- Feb 01

Montevideo, enero 27 de 2021
Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley Nº 9.906 de 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil:
"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como manda la ley."
Espacio limitado a tres días por la Ley Nº 9.906.

MONTEVIDEO
OFICINA No. 1

LEONARDO ANDRÉS DÍAZ SEDES, 34 años, soltero, MEDICO, ORIENTAL, lugar de domicilio PEDRO MARGAT 1631 y PATRICIA AGÜERO MICHELIN SALOMON , 33 años, divorciada, MEDICA, ORIENTAL, lugar de domicilio EL MISMO.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 738 Ene 27- Ene 29

OFICINA No. 2

LUIS ALEJANDRO BURGUEZ FERREIRA, 40 años, soltero, POLICÍA, URUGUAYO, lugar de domicilio VITTORIO VENETO 1091 y ROSSANA ANABELA MONTERO ALBARRACÍN, 44 años, divorciada, EMPLEADA, URUGUAYA, lugar de domicilio VITTORIO VENETO 1091.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 740 Ene 27- Ene 29

OFICINA No. 3

MATTIA ERMOLLI CARRERA, 26 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio EMILIO FRUGONI 1308, APARTAMENTO 101 y VALENTINA GÓMEZ DA ROSA, 20 años, soltera, EMPLEADA, URUGUAYA, lugar de domicilio EMILIO FRUGONI 1308, APARTAMENTO 101.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 754 Ene 27- Ene 29

IVÁN FEDERICO ESCOBAR VERDIER, 28 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio SAN QUINTÍN 4341 y FLORENCIA REBOLEDO GIL, 21 años, soltera, LABORES, URUGUAYA, lugar de domicilio SAN QUINTÍN 4341.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 742 Ene 27- Ene 29

OFICINA No. 4

JORGE NICOLÁS GARCÍA CASTRO, 20 años, soltero, trabajador independiente, uruguaya, lugar de domicilio Psje Tajamar 019 bis y FATIMA IVANA GARCIA PAZ, 19 años, soltera, labores, uruguaya, lugar de domicilio Psje Tajamar 019 bis.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 739 Ene 27- Ene 29

GUSTAVO DANIEL LARROSA DA ROSA, 21 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYA, lugar de domicilio Yugoslavia 1284 y NADIA MIKAELA FIGUEIRA LOPEZ, 22 años, soltera, LABORES, URUGUAYA, lugar de domicilio Yugoslavia 1284.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 733 Ene 27- Ene 29

OFICINA No. 5

AGUSTÍN MATHÍAS MEDINA CIAPPARETTA, 26 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio APARICIO SARAVIA 3619 y MICAELA JOHANA VEGA FERREIRA, 25 años, soltera, EMPLEADA, URUGUAYA, lugar de domicilio APARICIO SARAVIA 3619.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 736 Ene 27- Ene 29

OFICINA No. 6

PEDRO DANIEL SILVA CLADERA, 61 años, divorciado, JUBILADO, URUGUAYO, lugar de domicilio VIRREY ELÍO, PJE. 131, 3128 y MÓNICA NANCY CARDOZO CARDOZO, 56 años, divorciada, EMPLEADA, URUGUAYA, lugar de domicilio APARICIO SARAVIA 2568/4.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 737 Ene 27- Ene 29

FELICIA RÍOS GONZALEZ, 71 años, divorciada, JUBILADA, URUGUAYA, lugar de domicilio BESNES IRIGOYEN 5561 y JOSE MARIA FARIÑA, 94 años, divorciado, JUBILADO, ESPAÑOL, lugar de domicilio BESNES IRIGOYEN 5561 .
Última Publicación
14) $ 584 3/p 726 Ene 27- Ene 29

OFICINA No. 7

MATÍAS SANTIAGO PIRIZ RODRIGUEZ , 28 años, soltero, JORNALERO, URUGUAYO , lugar de domicilio BURGUES 3826 y

ROSSANA MARTHA MURIEDA BERROSPE, 35 años, soltera, EMPLEADA, URUGUAYA , lugar de domicilio HUASCAR 4054/001.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 735 Ene 27- Ene 29

SANTIAGO PONCE de LEON PEYROU, 26 años, soltero, INGENIERO CIVIL, URUGUAYO, lugar de domicilio URQUIZA 3098 APTO. 207 B y SOFIA VIERA ALZUETA, 28 años, soltera, CONTADORA PÚBLICA, URUGUAYA, lugar de domicilio URQUIZA 3098 APTO. 207 B.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 734 Ene 27- Ene 29

CRISTIAN PORLEY VIERA, 31 años, soltero, EMPLEADO, URUGUAYO, lugar de domicilio GRAL. FLORES 2641 APTO. 2 y YARA TATIANA GUILLÉN RAMIREZ, 30 años, soltera, LABORES, URUGUAY, lugar de domicilio GRAL. FLORES 2641 APTO. 2.
Última Publicación
14) $ 584 3/p 727 Ene 27- Ene 29

Propiedad Literaria y Artística



BIBLIOTECA NACIONAL

REGISTRO DE DERECHOS DE AUTOR

Marcelo Andrés Rodríguez Caraballo, solicita la inscripción de la/s obra/s titulada/s:
1) "LAS JESICAS DE MI VIDA",(Guion) 2) "¿CULPABLE?", (Guion), de la/s cual/es se declara/n autor.
Montevideo, 28 de enero de 2021.
Única Publicación
17) $ 195 1/p 866 Ene 29- Ene 29

Ignacio Bide Morales, solicita la inscripción de la/s obra/s titulada/s:
"AGUINALDO", (Guion cinematográfico), de la/s cual/es se declara/n autor.
Montevideo, 28 de enero de 2021.
Única Publicación
17) $ 195 1/p 856 Ene 29- Ene 29

Sociedades de Responsabilidad Ltda.



JOTA ELE VIAJES S.R.L.

MODIFICACION: Se modifica el plazo que será de 3 años a partir de 02/09/2020, con renovaciones automáticas por iguales períodos.-
Documento: 02/09/2020
Inscripción: Nº 11301- 14/09/2020.
Única Publicación
22) $ 2034 1/p 876 Ene 29- Ene 29

GRUPOMVS S.R.L.
Cesión de Cuotas

CONTRATO: 09/10/2020
INSCRIPCION: 14783/2020
CEDENTE: Alejandro CENTURION DIANO (Totalidad)
CESIONARIOS: Alfonso MACHADO NOGUEIRA, Gabriel Alejandro SABELLI MACHADO (25 cuotas c/u).
Única Publicación
22) $ 1695 1/p 874 Ene 29- Ene 29

HERMANOS LOTITO S.R.L.
(antes CORREA TRANSPORTES S.R.L.)
Modificaciones

Contrato: 17/02/2020.
Inscripción: 12603 (07/10/2020).
Domicilio: Santiago Nievas 052, Rivera.
Administración/ Representación: Indistinta.
Única Publicación
22) $ 1424 1/p 868 Ene 29- Ene 29

CAELLI S.R.L.
Partición

Contrato: 29/04/2020.
Inscripción: 4999/2020.
Otorgantes: Mario MELUCCI ROCHA y Alicia Rossana CASTELLÓ QUINTANA (50 cuotas c/u).
Adjudicataria: Alicia Rossana CASTELLÓ QUINTANA (100 cuotas).
Única Publicación
22) $ 1763 1/p 863 Ene 29- Ene 29

"LA ALMUDENA S.R.L."
(antes "LA ALMUDENA S.A.")
TRANSFORMACIÓN

CONTRATO: 08/09/2020.
INSCRIPCION: No. 11733 (22/09/2020).
SOCIOS/ CUOTAS: Marco Antonio LARA BIDART (49.000), Agustina LARA DE MELLO (500), Augusto LARA DE MELLO (500).
OBJETO: Compraventa, arrendamiento, administración, y cualquier operación con inmuebles, entre otras.
DOMICILIO: Montevideo.
PLAZO: 30 años.
ADMINISTRACION: Marco Antonio LARA BIDART exclusivamente.
CAPITAL: $ 50.000.000.
Única Publicación
22) $ 3797 1/p 862 Ene 29- Ene 29

"PIZZERIA REAL SRL"
CESION de CUOTAS y MODIFICACION

CONTRATO: 24/11/2020.
INSCRIPCION: Nº 17265 (09/12/2020).
CEDENTE: Ruben Gastón CRESCENTI RODRIGUEZ.
CESIONARIO: Diego Mathías COIMBRA VERA (50 cuotas).
SOCIA: Nadia Katterina COIMBRA VERA (50 cuotas).
MODIFICACIÓN ADMINISTRACIÓN: Diego Mathías COIMBRA VERA y Nadia Katterina COIMBRA VERA indistintamente.
Única Publicación
22) $ 3051 1/p 861 Ene 29- Ene 29

GALPONES DEL URUGUAY SRL

Contrato: 24/09/2020.
Inscripción: 13196 (16/10/2020).
Socios/ Cuotas: María Antonella POSSE PIÑEIRO (50), Clean Javier POSSE GOMEZ (50).
Objeto Principal: Construcción de cualquier tipo de obras, con cualquier tipo de material y mantenimiento de las mismas.
Domicilio: Montevideo.
Plazo: 30 años, prorrogas automáticas por 5 años.
Capital: $ 100.000.
Administración/ Representación: INDISTINTA, salvo para suscripciones de contratos o documentos que afecten la sociedad o graven sus bienes por más de U$S 2.000, firma unánime de los socios.
Única Publicación
22) $ 5424 1/p 860 Ene 29- Ene 29

BE UY S.R.L.

Contrato: 27/11/2020.
Inscripción: 18185 (18/12/2020).
Socios/ Cuotas: María Laura PICCALUGA (30), María Esperanza GONZALEZ (30).
Objeto: Servicios de Consultoría, Marketing y Recursos Humanos.
Capital: $ 60.000.
Plazo: 30 años.
Administración: Indistinta.
Domicilio: Montevideo.
Única Publicación
22) $ 2441 1/p 859 Ene 29- Ene 29

"C.A.D.A. INTEGRA SRL"
CESION de CUOTAS

CONTRATO: 10/08/2020.
INSCRIPCION: Nº 11964 (25/09/2020).
CEDENTE: Carolina MALTESE SOTO.
CESIONARIO: Nelsi Emir SOTO SANCHEZ (20 cuotas).
Única Publicación
22) $ 1559 1/p 857 Ene 29- Ene 29

GETMKTONLINE SRL

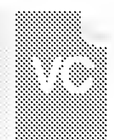
Contrato: 01/12/2020.
Inscripción: 16764, 2020.
Socios: Maximiliano MAGADAN 50 cuotas Ivanna GEMIGNANI 50 cuotas
Capital: $ 50.000.
Objeto Marketing, contenidos y servicios tecnológicos, propietaria de inmuebles, exportación, importación, fabricación, industrialización, explotación y representación de materias primas, mercaderías y bienes en general, prestación de servicios, actuación como corredora, consignataria, o comisionista, realización de toda clase de actos y/u operaciones civiles, comerciales, industriales, pudiendo comprar, vender, hipotecar, caucionar, administrar, explotar,

arrendar y dar en arrendamiento bienes y derechos.
30 años.
Montevideo.
Administración: Ivanna GEMIGNANI.

Única Publicación

22) $ 5695 1/p 852 Ene 29- Ene 29

Venta de Comercios

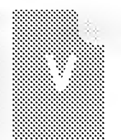


LEY 2904

GRATTAROLA GONZALEZ JUAN MARCOS RUT 120257680013 prometió vender a "SERVICIOS BYMA S.R.L" RUT 120307400019 el establecimiento comercial denominado "Family English Institute" que gira en el ramo de instituto de enseñanza de idiomas ubicado en la calle Av. España 1412 de Paysandú. ACREEDORES a la misma dirección.

25) $ 3773 20/p 525 Ene 20- Feb 18

Varios



PODER EJECUTIVO

MINISTERIO DE AMBIENTE

DIRECCIÓN NACIONAL DE AGUAS - DINAGUA

MINISTERIO DE AMBIENTE
DIRECCIÓN NACIONAL DE AGUAS

Se comunica que se ha presentado ante esta Dirección Nacional una solicitud de GABEFOX Sociedad Anónima para la regularización de un represamiento que embalsa las aguas del Arroyo del Sauce, afluente del Arroyo Don Esteban Grande (cód. 582) en la cuenca del Río Negro con destino riego, según expediente GEX 2017/14000/03509 con un volumen solicitado de 1.461.000 m³. El dique, el vertedero y su embalse se ubican integramente en el padrón Nº 5.092 de la 12ª Sección Catastral de Río Negro, coordenadas planas X = 344410 e Y = 6398270. Se cita a todos aquellos que tuvieren interés a una Audiencia Pública a efectuarse en las condiciones establecidas en el Art. 177 del Código de Aguas, el día 04 de febrero de 2021 a las 15:00 horas en las oficinas de la Dirección Nacional de Aguas en la ciudad de Fray Bentos, sita en la calle Argentina Nº 3.266 de dicha ciudad.
Ing. Civil Mario Bustamante
Jefe Regional Litoral
DINAGUA - Ministerio de Ambiente.

27) $ 6409 3/p 814 Ene 28- Feb 01

MINISTERIO DEL INTERIOR



INTIMACIÓN

Se intime al Sr. Carlos Acuña C.I 4.734.939-8 a presentarse en Mercedes 993 en plazo de 3 días a efectos de notificarse de las actuaciones del expediente 2017-4-33-0000110.

Primera Publicación

27) (Cta. Cte.) 3/p 855 Ene 29- Feb 02



INTIMACIÓN

Se intime al Sr. Miguel Ángel Gómez Silvera C.I 3.752.781-7 a presentarse en Mercedes 993 en plazo de 3 días a efectos de notificarse de las actuaciones del exp 2017-4-4-0005736.

Primera Publicación

27) (Cta. Cte.) 3/p 854 Ene 29- Feb 02

ENTES AUTÓNOMOS

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE USINAS Y TRASMISIONES ELÉCTRICAS - UTE

UTE
La Administración Nacional de Usinas y Trasmisiones Eléctricas, de acuerdo a lo establecido por el Decreto - Ley Nº 14.694, del 1º de setiembre de 1977 y conforme a lo dispuesto por la Ley Nº 9.722 de fecha 18 de noviembre de 1937 y los artículos 100 y siguientes del Decreto 278/002 de fecha 28 de junio de 2002, hace saber que su Directorio, por Resolución Nº 20.-922 de fecha 11 de junio de 2020, designó los inmuebles que serán afectados por el tendido de la línea de conducción de energía eléctrica de 150 kV denominada " Estación La Plata (PLA) - Estación Francisco Veira (FVE)" en los departamentos de Lavalleja y Maldonado, los que quedarán sujetos a las siguientes servidumbres, con el alcance que fijan las disposiciones citadas:
a) de ocupación definitiva del área necesaria para las torres, mástiles y soportes de cualquier clase y dimensión;
b) de limitación del derecho de uso y goce, en la forma y con la amplitud que resulten necesarias para los fines expresados, para la seguridad en general y para la especial de las obras y cables aéreos.
A esos efectos se estableció una franja cuyo eje coincide con el de la línea, que estará afectada por las servidumbres previstas por los literales B) y C) del art. 1º del Decreto - Ley 10.383 del 13 de febrero de 1943 y que tendrá un ancho de (60) sesenta metros.
Dentro de esa zona, la construcción, subsistencia o modificación de edificios de cualquier índole, instalaciones, maquinaria, antenas, molinos, depósitos de combustible o cualesquiera clase de obras, la permanencia o plantación de árboles que hayan llegado a una altura que se considere peligrosa o que factiblemente la alcancen, la explotación del suelo o subsuelo en forma que se considere peligrosa o inconveniente - entre otras hipótesis - podrán dar lugar al ejercicio de las atribuciones conferidas a UTE por las disposiciones citadas, entre las que se incluye las prohibiciones y limitaciones que se considere necesarias respecto a todo aquello que, dentro de tales zonas, pueda afectar o se repute inconveniente para la seguridad en general y para la especial de los cables, mástiles, torres y demás elementos constitutivos de la línea e instalaciones anexas, o para el buen funcionamiento del servicio público de electricidad - sin perjuicio del derecho a la indemnización que por los daños y perjuicios que sean consecuencia directa, inmediata y necesaria de las servidumbres, conforme a lo previsto por el art. 2º del Decreto Ley 10.383. Asimismo, no podrá instalarse depósitos de explosivos a una distancia menor de ciento cincuenta (150) mts. del eje de la línea y, dentro de esa misma zona, el empleo de barrenos o la realización de cualquier otro tipo de explosiones deberá ser previamente sometido a la consideración de UTE, la que podrá condicionar el otorgamiento de su imprescindible autorización al cumplimiento de ciertos requisitos cuya determinación corresponderá a los Profesionales encomendados por sus reparticiones competentes. Los inmuebles afectados por estas servidumbres aparecen señalados en los respectivos planos parcelarios que, junto con el tenor de las disposiciones citadas que correspondan, se encuentran de manifiesto por el término legal en la Sub-Gerencia Asuntos Industriales, UTE - Palacio de la Luz, Paraguay Nº 2431, 4º piso, ventanilla 403, Montevideo y en los Juzgados de Paz competentes individualizados por su número de padrón y por sus posibles propietarios en la nómina siguiente:
1ª SECCIÓN CATASTRAL DEL DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA
Nº DE PADRON, POSIBLES PROPIETARIOS;
16456, ACOSTA CASAS, CARLOS ALBERTO Y PATRÓN DE LORENZO, ALICIA SILVIA;
16455, PEDEMONTE JORGE, DANIEL PABLO;
8483, CÁCERES MARGARITA. UMPIERREZ CÁCERES WALTER PABLO, MARIA HUERTO, LILIA MYRIAM EUGENIA, MARIA ANGÉLICA, WASHINGTON EUSTAQUIO Y DELTA PAULA
5041, CÁCERES MARGARITA. UMPIERREZ CÁCERES WALTER PABLO, MARIA HUERTO, LILIA MYRIAM EUGENIA, MARIA ANGÉLICA, WASHINGTON EUSTAQUIO Y DELTA PAULA;
4604, SILVA GLADYS Y PORTA SILVA, MIGUEL ANGEL Y LAURO ANTONIO;
4977, DREYFRUS EDUARD Y BANDYS MARCELA;
12415, MOTTA BOUTUREIRA, LUAR ALEJANDRO Y VITOLA GIANNINA;

4984, BAYARDO ZULMA Y RODRIGUEZ HUELMO, WASHINGTON ARIEL;
12412, PORTA ABADIA, MARIA EMA;
5019, PEREIRA DIAZ, JUAN RUBEN;
5002, BERASATEGUI LOPEZ, ALICIA ISABEL Y BOTASINI PEREZ, DANIEL ALBERTO;
5052, PEREIRA DIAZ, JUAN RUBEN;
5047, DERECHOS POSESORIOS: UMPIERREZ GOMEZ, EDUARDO MIGUEL;
5134, DERECHOS POSESORIOS: UMPIERREZ GOMEZ, EDUARDO MIGUEL;
5023, PEREIRA DIAZ, JUAN RUBEN Y BAUBETA, BLANCA;
5017, BLATT, ROBERTO JOSE;
13511, SILVA ETCHART, NELLY FRANCISCA;
5003, SILVA ETCHART, NELLY FRANCISCA;
4964, ASERAL S.A.;
4931, ASERAL S.A.;
5015, DE URTUBEY ARTEAGA, AGUSTÍN OSCAR Y ESTRADA MASCHWITZ, MARGARITA MATILDE CAROLA;
19032, BAUBETA ARCE, BLANCA ESTHER;
5020, BARBOZA HENRY, LAURA, ALEJANDRA, PABLO Y GREGORIO;
12142, PEREZ TECHERA, JESÚS MARIA Y HERNANDEZ, LILIAN;
5036, PEREZ TECHERA, JESUS MARIA Y HERNANDEZ, LILIAN;
14956, BAEZ NUÑEZ, AZUCENA ELIZABETH;
11059, PEREZ CHIRIBAO, JESUS LORENZO, JOSE MAXIMO, MIGUEL ANGEL, PANTALEÓN MAURO Y JUAN FRANCISCO;
12692, RODRIGUEZ GOMENDIO, LUCIANO;
5042, BAEZ NUÑEZ, AZUCENA ELIZABETH;
13263, PEREZ RIERA, IRMA ÁLIDA;
17453, ROBAINA ALONSO, BIBIANO NELIO;
17452, ROBAINA ALONSO, GLORIA ISABEL;
5715, CÁCERES MARGARITA. UMPIERREZ CÁCERES WALTER PABLO, MARIA HUERTO, LILIA MYRIAM EUGENIA, MARIA ANGÉLICA, WASHINGTON EUSTAQUIO Y DELTA PAULA.
2ª SECCIÓN CATASTRAL DEL DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA
Nº DE PADRON, POSIBLES PROPIETARIOS;
18082, UTE GENERACIÓN EÓLICA MINAS S.A.
18081, CONTI RAFOLS GIOVANNA Y BOZZOLASCO ENRIQUE;
18847, UMPIERREZ FURTADO, TAMMARA;
18849, UMPIERREZ FURTADO, CAROL INES;
18846, UMPIERREZ FURTADO, CLAUDIA MARIANA;
18848, UMPIERREZ FURTADO, YENNY SANDRA;
3843, LEQUERICA XIMENEZ, TERESITA LIA;
11936, BORDEAZUL S.A.;
5404, PIEDRAHITA CARABALLO ELISA CONCEPCIÓN, MARÍA JUDITH, CARMELO BIBIANO;
3846, BAUBETA GUTIERREZ IRIS MABEL, PALAVECINO PESCA, MARIA JACQUELINE, PALAVECINO ERRAZQUIN, SHIRLEY LOURDES;
18938, LEQUERICA XIMENEZ, TERESITA LIA;
18939, PROMITENTE ADQUIRENTE: LORENZO GORGOROSO, ANIBAL NICANOR Y SERGIO DANIEL. PROMITENTE ENAJENTANTE: LEQUERICA XIMENEZ, TERESITA LIA.
5ª SECCIÓN CATASTRAL DEL DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA
18972, MOREIRA UMPIERREZ, WILMA LUISA.
2ª SECCIÓN CATASTRAL DEL DEPARTAMENTO DE MALDONADO
25636, R DEL SUR S.A..
4ª SECCIÓN CATASTRAL DEL DEPARTAMENTO DE MALDONADO
5207, USUFRUCTO: CÁCERES MASSA, MARGARITA EPIFANIA. NUDA PROPIEDAD: UMPIERREZ CÁCERES, WALTER PABLO, MARIA ANGÉLICA, WASHINGTON EUSTAQUIO;
21329, CÁCERES, LEONEL MELITÓN Y CASAÑAS LIMMEY;
8539, DUTRA RODRIGUEZ, ELBIA DOMINGA, RUBEN ERNESTO Y NÉSTOR NICOLÁS;
24753, LMAT URUGUAY HOLDINGS S.R.L.;
24755, PRESLEY S.A.;
24756, PRESLEY S.A.;
3895, ARROYO SERENO S.A.;
3907, SCHIAVO DE LEÓN, ROBERTO FRANCISCO;
24162, SCHIAVO DE LEÓN, ROBERTO FRANCISCO;
9767, ROBAINA PLADA, ANDREA PAOLA;
15811, NO SURGE INFORMACIÓN;
3910, CABRERA ROBAINA, MARILIN JANETTE;
26922, NIEVES MACHADO, ZUNILDA CRUZ. FURTADO NIEVES, ALDA ELIZABETH, MARIA ADELA Y ADRIÁN JESUS;
6949, ROBAINA PLADA, ANDREA PAOLA;
9880, BRITOS NUÑEZ, NIVERT CIPRIANO;
9879, BRITOS NUÑEZ, NIVERT CIPRIANO;
8863, NO SURGE INFORMACIÓN;
9877, NO SURGE INFORMACIÓN;
9876, NO SURGE INFORMACIÓN;
3950, DONIFER S.A.;
9765, FERNANDEZ, SANDRA LIA, CASTRO, CARLOS MARTIN, BASTERI, EDUARDO ADOLFO Y SORIANO, CECILIA INES;
9764, BOCA DEL CIELO S.A.;
25361, BOCA DEL CIELO S.A.;
25360, BOCA DEL CIELO S.A.;
3723, PARADA PIRIZ, JOSÉ EURICO;
26236, BOCA DEL CIELO S.A.;
3948, MAIDANA PEREZ, CEDELINA;
6103, BOCA DEL CIELO S.A.;
3940, TECHERA FERNANDEZ, JULIO CÉSAR Y PIRIZ, MABEL;
19666, LOS ÁLAMOS S.A.;
3939, LOS ÁLAMOS S.A.;
22893, UMPIERREZ DONATE, DELCIO JOAQUIN;
22894, UMPIERREZ DONATE, DELCIO JOAQUIN;
22892, GALEANO SUSSANICH, SEBASTIAN;
3935, GALEANO SUSSANICH, SEBASTIAN;
12538, NO REGISTRA INFOMACIÓN;
23577, SUAREZ QUINTANA, JUSTO HERIBERTO;
23578, ARRILLAGA BOVE, AGUSTINA Y GARAYALDE VARELA, FRANCISCO ALEJANDRO.

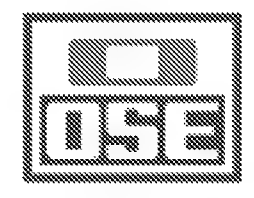
Los inmuebles están sometidos también a las servidumbres establecidas para otras obras públicas que han sido declaradas vigentes para ésta en cuanto sean aplicables, además de las de estudio y ocupación temporaria (art. 1º, lit.C) del DL.10.383) notificables en la forma respectiva. Este aviso se publica a los efectos de lo dispuesto por el art. 3º del D.L.10.383 y art. 4 de la Ley 9.722 de fecha 18 de noviembre de 1937, quedando en consecuencia citados y notificados a todos los efectos, los propietarios, poseedores, titulares de otros derechos reales sobre los expresados inmuebles, arrendatarios, comodatarios y ocupantes a cualquier título de los mismos, que no hayan sido ya notificados en forma personal de la afectación de los inmuebles a los que están relacionados a las servidumbres establecidas en favor de la línea que se menciona. La presente publicación se considera única y suficiente notificación a todos los efectos establecidos en las normas antes referidas.

Las oposiciones u observaciones, recursos etc. se deducirán por escrito, y deberán presentarse en la Subgerencia de Asuntos Industriales de la Gerencia de Área Asesoría Técnico - Jurídica de UTE (Paraguay 2431 - Piso 4º Oficina 403 - Montevideo) o ante el Juzgado de Paz Competente, desde donde se lo remitirá a UTE.
UTE
Sub-Gerencia de Asuntos Industriales
Gerencia de Área Asesoría Técnico - Jurídica.

27) (Cta. Cte.) 10/p 667 Ene 26- Feb 08

SERVICIOS DESCENTRALIZADOS

ADMINISTRACIÓN DE LAS OBRAS SANITARIAS DEL ESTADO - OSE



Obras Sanitarias del Estado

Habiendo resuelto la Administración de las Obras Sanitarias del Estado (R/D Nº 1397/20) autorizar la contratación del Sr. Gabriel Alejandro Méndez Silvera C.I.: 5.060.230-1 como peón zafral, se lo intima a presentarse en la Oficina de Ingresos (Gerencia de Gestión del Capital Humano), sita en Carlos Roxlo 1275 2º piso, en un plazo de 48 horas. En caso contrario se entenderá que ha desistido al ingreso a la Administración.
Se da por notificado por las presentes publicaciones.
SECCIÓN SELECCIÓN Y DESARROLLO.

Primera Publicación

27) (Cta. Cte.) 3/p 794 Ene 29- Feb 02

GOBIERNOS DEPARTAMENTALES

INTENDENCIAS

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO
CCZ 9

Se notifica que se intima a los propietarios/as o en su defecto, presuntos herederos/as del predio padrón 416.447, sito en Cno. Gral. Leandro Gomez Nº 2894 Bis, a cumplir con la normativa en la materia referente a la limpieza del predio en un plazo de 30 días (sanción U.R. 1, Art. 19º, Lit. B, Secc III del Decreto 21626 y Resolución 2287/13), en el mismo acto, se le confiere vista por un plazo de 10 días a partir del vencimiento de la intimación a fin de formular descargos.-.

Primera Publicación

27) (Cta. Cte.) 3/p 867 Ene 29- Feb 02

VARIOS

RIFA TOCA

RESULTADOS SORTEO 22/01/21

SORTEO Nº 10

1° PREMIO	2° PREMIO	3° PREMIO	4° PREMIO	5° PREMIO
Nº 34.340	Nº 53.381	Nº 26.447	Nº 43.002	Nº 32.355
6° PREMIO	7° PREMIO	8° PREMIO	9° PREMIO	10° PREMIO
Nº 1129	Nº 52.925	Nº 24.737	Nº 17.246	Nº 45.528
11° PREMIO		APROXIMACIÓN	APROXIMACIÓN	TERMINACIÓN
Nº 29.913		Nº 34.341	Nº 34.339	Nº 340

RESORTEO TERMINACIÓN

Nº 10.882* Nº 40.303* Nº 21.950*
Nº 51.513* Nº 41.782* Nº 19.903*

RESORTEO

Nº 2045* Nº 46.854 Nº 46.941*

Única Publicación
27) $ 8495 1/p 779 Ene 29- Ene 29

Sociedades Anónimas y Balances

NILAVOS SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras, servicios de: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, comunicación, construcción, cosmética, cueros, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, farmacia, ferretería, fotografía, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, marítimo, mecánica, metalurgia, minería, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles; Explotación agropecuaria, forestación, fruticultura, citricultura, derivados. Participación, constitución, adquisición empresas que operen en ramos preindicados.
Cien años. Montevideo. $ 120.000.
27/01/2021, 1042.

Única Publicación
28) $ 7322 1/p 873 Ene 29- Ene 29

FERAVOS SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras, servicios de: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, comunicación, construcción, cosmética, cueros, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, farmacia, ferretería, fotografía, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, marítimo, mecánica, metalurgia, minería, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio. Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles; Explotación agropecuaria, forestación, fruticultura, citricultura, derivados. Participación, constitución, adquisición empresas que operen en ramos preindicados.
Cien años. Montevideo. $ 120.000.
27/01/2021, 1016.

Única Publicación
28) $ 7322 1/p 872 Ene 29- Ene 29

NATURMIX S.A.

$ 60.000
MONTEVIDEO
100 AÑOS
Industrializar, comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamientos bienes, obras, servicios en ramos, anexos: alimentación, artículos hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, comunicación, construcción, cosmética, cueros, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, farmacia, ferretería, fotografía, hotel, imprenta, informática, joyería. juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, marítimo, mecánica, metalurgia, minería, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio, importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción y operaciones con bienes inmuebles. Explotación agropecuaria, forestación, fruticultura, citricultura y derivados. Participación, constitución, adquisición empresas operen en ramos preindicados.
INSCRIPCIÓN: 01/12/2020 Nº 16380.

Única Publicación
28) $ 7932 1/p 851 Ene 29- Ene 29

HUARAZ S.A.
LEY 15.921

CAPITAL: $ 40.000
OBJETO: USUARIA DE ZONA FRANCA
100 AÑOS
MONTEVIDEO
INSCRIPCIÓN: 01/12/2020 Nº 16378.

Única Publicación
28) $ 1288 1/p 850 Ene 29- Ene 29

RUBINIR S.A.

$ 60.000
MONTEVIDEO
100 AÑOS
Industrializar, comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamientos bienes, obras, servicios en ramos, anexos: alimentación, artículos hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, comunicación, construcción, cosmética, cueros, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, farmacia, ferretería, fotografía, hotel, imprenta, informática, joyería. juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, marítimo, mecánica, metalurgia, minería, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos, administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio, importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, consignaciones. Compraventa, arrendamiento, administración, construcción y operaciones con bienes inmuebles. Explotación agropecuaria, forestación, fruticultura, citricultura y derivados. Participación, constitución, adquisición empresas operen en ramos preindicados.
INSCRIPCIÓN: 26/11/2020 Nº 16109.

Única Publicación

28) $ 7932 1/p 849 Ene 29- Ene 29

TRIGALA S.A

Montevideo
100 años
$ 120.000.
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamientos de bienes obras, servicios de: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, comunicación, construcción, cosmética, cueros, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, farmacia, ferretería, fotografía, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, marítimo, mecánica, metalurgia, minería, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos y administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.- Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones y consignaciones.- Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles.- Explotación agropecuaria, forestación, fruticultura, citricultura y sus derivados. Participación, constitución, adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados.
16188, 27/11/2020.

Única Publicación

28) $ 7593 1/p 834 Ene 29- Ene 29

SUNFOLK S.A

Montevideo
100 años
$ 120.000.
Industrializar, comercializar: mercaderías, arrendamientos de bienes obras, servicios de: alimentación, hogar, oficina, automotriz, bar, bazar, caucho, comunicación, construcción, cosmética, cueros, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, farmacia, ferretería, fotografía, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, limpieza, madera, máquinas, marítimo, mecánica, metalurgia, minería, música, obras de ingeniería, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, servicios profesionales, técnicos y administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.- Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones y consignaciones.- Compraventa, arrendamiento, administración, construcción, operaciones con inmuebles.- Explotación agropecuaria, forestación, fruticultura, citricultura y sus derivados. Participación, constitución, adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados.
16189, 27/11/2020.

Única Publicación

28) $ 7593 1/p 833 Ene 29- Ene 29

REFORMAS

ESKONEL COMPANY S.A.
Reforma de Estatutos

Asamblea General Extraordinaria del 25 de mayo de 2020 resolvió reformar el artículo 4º, capital social: $ 30.000.000, acciones al portador.
Inscripción: Nº 14626, 4 de noviembre de 2020.

Única Publicación

28) $ 2373 1/p 846 Ene 29- Ene 29

FINGANO S.A.
Reforma de Estatutos

Asamblea General Extraordinaria del 30 de abril de 2020 resolvió reformar el artículo 3º, capital social: $ 200.000.000, acciones al portador.
Inscripción: Nº 14972, 10 de noviembre de 2020.

Única Publicación

28) $ 2305 1/p 845 Ene 29- Ene 29

VENGANO S.A.
Reforma de Estatutos

Asamblea General Extraordinaria del 30 de abril de 2020 resolvió reformar el artículo 3º, capital social: $ 200.000.000, acciones al portador.
Inscripción: Nº 13067, 14 de octubre de 2020.

Única Publicación

28) $ 2305 1/p 844 Ene 29- Ene 29

VIENSOS S.A.
Reforma de Estatutos

Asamblea General Extraordinaria del 30 de abril de 2020 resolvió reformar el artículo 3º, capital social: $ 200.000.000, acciones nominativas.
Inscripción: Nº 14973, 10 de noviembre de 2020.

Única Publicación

28) $ 2237 1/p 843 Ene 29- Ene 29

ODENTON COMPANY S.A.
Reducción de Capital.

Por Asamblea Extraordinaria de Accionistas celebrada en Montevideo a los 31 días del mes de enero de 2020, se resolvió Reducción voluntaria del capital integrado.
Se convoca a los Señores Acreedores a deducir oposición en el plazo de 30 días a partir de la última publicación.
La documentación estará a disposición en calle Colonia Nº 810, oficina 403, de 10.00 a 16.00. hs
El Directorio.

28) $ 48135 10/p 781 Ene 28- Feb 10

"LEB S.A."
Reducción Capital

AGE: 31/10/2020
Documentación: Circ. Dr. Enrique Tarigo 1335/1104
Plazo oposición: 30 días desde 10/2/2021 (art. 294 ley 16.060).

28) $ 14915 10/p 764 Ene 27- Feb 09

GRAN PEDRO S.A.
CONVOCATORIA ACREEDORES
(Art. 294 ley 16.060)

La asamblea general extraordinaria de accionistas de GRAN PEDRO S.A., celebrada el 14/01/2021 que continuó por cuarto intermedio el 22/01/2021, resolvió reducir el capital integrado a $ 738.667.464. La documentación está a disposición en la sede social y se convoca a los acreedores a deducir oposiciones en el plazo de 30 días desde la última publicación.

28) $ 44067 10/p 722 Ene 26- Feb 08

LLANO LARGO S.A.
REDUCCIÓN CAPITAL

Asamblea Extraordinaria 4/1/2021
Documentación en Luis Alberto de Herrera 1248, Torre 3, oficina 159, Montevideo.

28) $ 13559 10/p 645 Ene 25- Feb 05

ASTILUN S.A.
Reducción de Capital

Asamblea General Extraordinaria del 11 de diciembre de 2019 resolvió reducir el capital integrado mediante rescate de acciones por un monto de $ 65.146.863.
Se convoca a acreedores deducir oposición en el plazo de 30 días a partir de la última publicación.
Documentación en Juncal 1327 apto. 2101, Montevideo.

28) $ 36610 10/p 579 Ene 21- Feb 03

LOS FRESNOS DE SORIANO
SOCIEDAD ANONIMA
Reducción de Capital
Artículo 294, ley 16.060

La asamblea general extraordinaria de accionistas celebrada el 4 de enero de 2021, resolvió la reducción voluntaria del capital integrado.
Acreedores: plazo para oposición, 30 días, a contar desde la última publicación.
Documentación: Avda. Italia 6282, Montevideo.

28) $ 33898 10/p 574 Ene 21- Feb 03

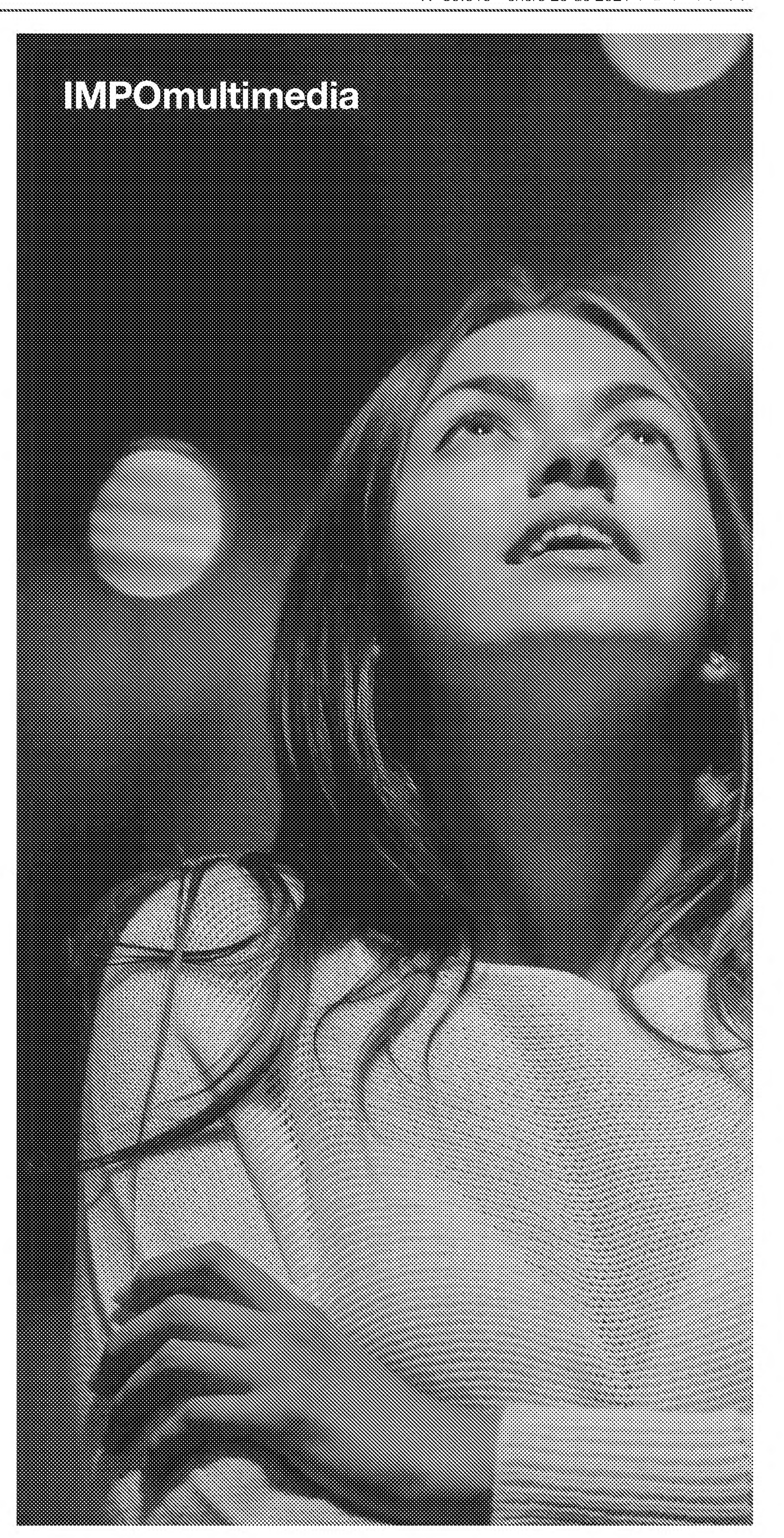
AUTOMOTORES MOTOR HAUS SA
Reducción Capital Integrado

Por Asamblea Extraordinaria de Accionistas celebrada en Montevideo en enero de 2021, se resolvió Reducción voluntaria con rescate de acciones.
Acreedores: oposiciones 30 días desde la última publicación
Documentación a disposición: Héctor Miranda 2361, of 306.
28) $ 29152 10/p 468 Ene 19- Feb 01

FCC URUGUAY S.A.
Art. 294 Ley 16.060

Asamblea del 10/12/2020.
Rescate de Acciones. Nuevo Capital Integrado $ 56.896.953.-
Documentación a disposición de acreedores en Ruta 102 Km. 25.500, Colonia Nicolich, Departamento de Canelones.
Oposiciones, en el plazo de 30 días desde última publicación.
28) $ 29152 10/p 460 Ene 19- Feb 01

Cantidad de avisos de fecha 29/01/2021 publicados en esta edición: 45.



Tarifas Vigentes a partir del 31 de octubre de 2020

Precios con I.V.A. 22% incluido (*)

Sección Avisos del Diario Oficial.

Publicaciones **Tarifa por aviso([1])**

Apertura de Sucesiones – Procesos Sucesorios, Niñez y Adolescencia, Procesos Concursales........................... **$ 6.913.00 (*)**

Disolución y Liquidación de Sociedades Conyugales............. **$ 11.768.00 (*)**

Disolución de Sociedades Comerciales, Licitaciones............... **$ 1.534.00 (*)**

Divorcios, Incapacidades, Segundas Copias, Venta de Comercios, Unión Concubinaria, Dirección de Necrópolis .... **$ 3.773.00 (*)**

Información de Vida y Costumbres, Llamado a Acreedores, Pago de Dividendos, Propiedad Literaria y Artística, Sociedades de Responsabilidad Limitada y Sociedades Anónimas (Aclaraciones) .... **$ 195.00 (*)**

Edictos Matrimoniales .... **$ 584.00 (*)**

Publicaciones **Tarifa por palabra([2])**

Convocatorias, Expropiaciones, Emplazamientos, Prescripciones, Remates, Avisos Varios .... **$ 12.50 (*)**

Sociedades de Responsabilidad Limitada y Sociedades Anónimas (Estatutos, Reformas y Consorcios), Estatutos de Cooperativas .... **$ 67.80 (*)**

Publicaciones **Tarifa por página([3])**

Balances.. **$ 21.295.00 (*)**

Importante

El cliente deberá solicitar cotización previa cuando requiera que su publicación se realice en formato destacado o incluya cuadros o imágenes o cuando supere las 11 páginas (17.160 palabras).

Información complementaria

Apertura de Sucesiones - Procesos Sucesorios

De acuerdo con lo dispuesto por los artículos 3º y 4º de la Ley Nº 16.044 de 23 de mayo de 1989, se publica un extracto del edicto judicial conteniendo: nombre de los autos sucesorios, ficha y año, lugar, fecha y actuario.

Se publica a texto completo, si se emplaza por un plazo diferente a 30 o 90 días, si hay un emplazamiento específico a persona/s o si se trata de una herencia yacente.

Disolución y Liquidación de Sociedades Conyugales

En cumplimiento de los artículos 3º, 4º y 5º de la Ley Nº 16.044 de 23 de mayo de 1989, se publica un extracto del edicto judicial conteniendo: nombre de los cónyuges, ficha, año, lugar, fecha y actuario.

Se publican a texto completo las que se efectúan "bajo beneficio de emolumento", (Articulo 2014 del Código Civil). Tal condición debe constar en el texto del aviso.

Propiedad Literaria y Artística

Se cumple lo establecido en el artículo 9 del Decreto Nº 154/004 de 3 de mayo de 2004.

Edictos Matrimoniales

Artículo 3 de la Ley Nº 9.906 de 30 de diciembre de 1939 y el artículo 92 del Código Civil.

Publicaciones sin costo según Normativa

Todos los avisos judiciales donde conste:

- Auxiliatoria de pobreza - articulo 89 de la Ley Nº 15.982 de 18 de octubre de 1988.
- Trámite por Defensoría de Oficio o Consultorio Jurídico - Ley Nº 18.078 de 19 de diciembre de 2006.
- Demandas Laborales - articulo 28 de la Ley Nº 18.572 de 13 de setiembre de 2009.

Edictos Matrimoniales - In Extremis.

Procesos Concursales - articulo 21 de la Ley Nº 18.387 de 23 de octubre de 2008 (no comprende los financiados con créditos a la masa).

Rectificaciones de Partidas - articulo 340 de la Ley Nº 16.170 de 28 de diciembre de 1990.

Niñez y Adolescencia - articulo 133.1 de la Ley Nº 17.823 de 7 de setiembre de 2004 y articulo 2 de la Ley Nº 13.209 de 17 de diciembre de 1963.

Varios - Bien de Familia - articulo 16 de la Ley Nº 15.597 de 19 de julio de 1984.

Declaración de Ausencia - articulo 2 de la Ley Nº 17.894 de 14 de setiembre de 2005.

Prescripción Adquisitiva - articulo 65 de la Ley Nº 18.308 de 18 de junio de 2008.

Junta de Transparencia y Ética Pública (JUTEP) - nómina de funcionarios omisos de las declaraciones juradas de bienes e ingresos - articulo 300 de la Ley Nº 19.670 de 15 de octubre de 2018.

Corte Electoral - avisos cuyo contenido se vincule a Partidos Políticos/ Elecciones/Registro Cívico Nacional - articulo 2 de la Ley Nº 18.601 de 21 de setiembre de 2009.

Otras publicaciones sin costo

Todos los avisos judiciales cuyo texto contenga aclaraciones o fe de erratas correspondientes a edictos ya publicados.

Sección Documentos del Diario Oficial.

Publicaciones **Tarifa por palabra([4])**

Documentos oficiales (resoluciones y otros)................................ **$ 14.50 (*)**

Importante

El cliente deberá solicitar cotización previa cuando requiera que su publicación se realice en formato destacado o incluya cuadros o imágenes o cuando supere las 11 páginas (17.160 palabras).

La publicación de Leyes y Decretos se realiza sin costo, por aplicación de lo dispuesto en el **articulo 318** de la **Ley Nº 19.670** de 15 de octubre de 2018.

Referencias

([1]) Precio total del aviso.
([2]) Precio por publicación por palabra.
([3]) Precio por publicación por página.
([4]) Precio por publicación por palabra.

PUBLICACIONES ESPECIALES. Para documentos oficiales o avisos que individualmente y por publicación superen las 20 páginas del Diario Oficial, se aplicará la siguiente tabla de descuentos por franjas, considerando la tarifa que corresponda:

Cantidad de páginas	Equivalente en palabra de Avisos	Equivalente en palabra de Documentos	Descuento
21 a 30	31220 a 46800	20820 a 31200	10%
31 a 40	46801 a 62400	31201 a 41600	25%
41 a 50	62401 a 78000	41601 a 52000	75%
51 en adelante	78000 en adelante	52001 en adelante	100%

Tarifas Vigentes a partir del 31 de octubre de 2020

Precios con I.V.A. 22% incluido (*)

DETALLE TÉCNICO DE LA PUBLICACIÓN
- Formato de la caja de cada página, 19,5 x 26 cm.
- La Sección Avisos se diagrama a tres columnas de 6,25 cm.
- La Sección Documentos se diagrama a dos columnas de 9,5 cm.
- El tipo de letra utilizado es Palatino Linotype, cuerpo 8,7. El interlineado es 9,5.

ACLARACIONES DE LA PUBLICACIÓN DE LOS AVISOS Y DOCUMENTOS
- Las publicaciones se realizarán en un plazo de hasta 48 horas de recibido el original en IMPO.
- Los avisos recibidos por el Sistema Electrónico de Publicaciones (SEP) se publicarán en un plazo de 24 horas a partir de ser validados.
- Los avisos y documentos que requieran cotización se publicarán dentro de las 72 horas de recibida, por escrito, la aceptación del usuario. En el caso del rubro "Balances", las fracciones de página se cotizarán proporcionalmente.
- Se respetará fielmente el original recibido.
- Al momento de recibir el material a publicar, IMPO se reserva el derecho de no publicar avisos o documentos que por su presentación no sean legibles, se encuentren incompletos, presenten incongruencias o no cumplan con la normativa vigente.
- Los edictos deberán estar convalidados por el sello de la Sede y la firma del Juez o Actuario, y no podrán contener enmiendas, tachaduras o agregados que no estén debidamente salvados por el firmante (Circular 32/2006 de la Suprema Corte de Justicia).
- IMPO determinará la ubicación donde deban publicarse los avisos o documentos recibidos.
- IMPO podrá exigir la presentación en medio magnético de los originales que sean extensos.

OTRAS TARIFAS

CONSTANCIA DE PUBLICACIÓN
Esta constancia autenticada, impresa en papel de seguridad, cuenta con la conformidad de la Suprema Corte de Justicia (Circular 139/2012 de fecha 29 de octubre de 2012).

Copias adicionales
Página de Sección Avisos....................$ 25.00 c/u (*)
Página de Sección Documentos....................$ 15.00 c/u (*)

SERVICIO DE BÚSQUEDA Y SISTEMATIZACIÓN DE INFORMACIÓN
Consiste en brindar el acceso a información sistematizada, en soporte papel o electrónico, referida a la normativa y los avisos judiciales y extrajudiciales contenidos en el Banco de Datos de IM.P.O., vinculada a una temática en particular, a requerimiento y según especificación del cliente. Se determinará el valor del servicio de acuerdo con el alcance del trabajo y de sus requerimientos técnicos.

SERVICIO DE ANÁLISIS NORMATIVO DOCUMENTAL Y EDICIÓN DE PRODUCTOS EDITORIALES
Consiste en compilar y editar normas o publicaciones relacionadas, con sus textos actualizados, y anotaciones y concordancias expresas. El valor del servicio será determinado por la Dirección de IMPO, según el alcance del trabajo y de sus requerimientos técnicos.

SERVICIO DE DESARROLLO DE BASE DE DATOS INSTITUCIONAL
Consiste en el desarrollo y actualización de una base de datos que incluya la normativa interna de instituciones, organismos, empresas y dependencias estatales y paraestatales en general. El valor del servicio será determinado por la Dirección de IM.P.O., según el alcance del trabajo y de sus requerimientos técnicos. Dicho valor podrá incluir la publicación en el Diario Oficial de los documentos que se incorporen a esta base de datos.

OBSERVACIONES
(*) Todas las tarifas están expresadas con IVA 22% incluido.

www.impo.com.uy | impo@impo.com.uy